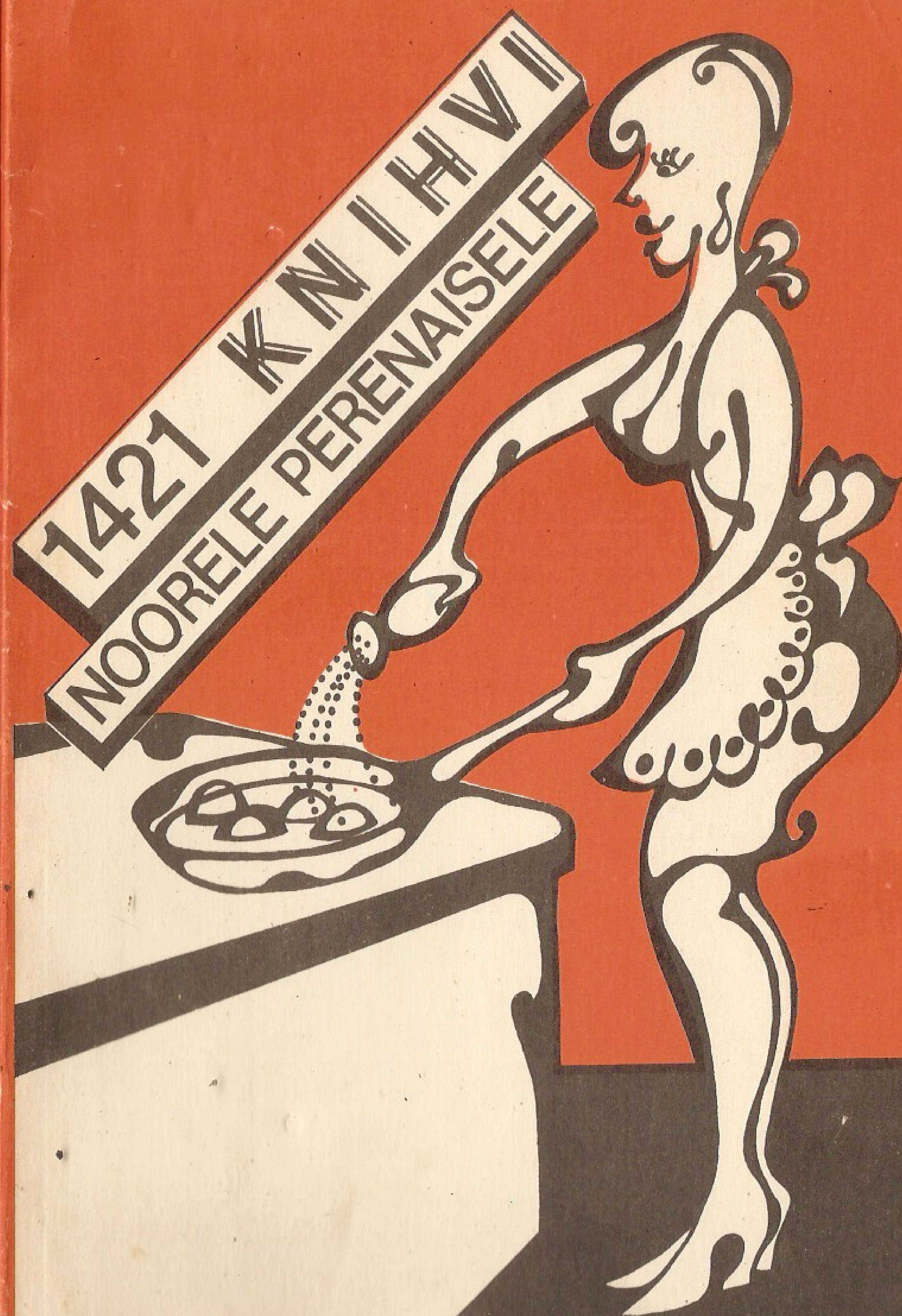
KUUMAKS AETUD RASV EI PRITSI KUI PANNIL ON TÜKIKE LEIBA

NB! ÜKS HALB MUNA VÕIB RIKKUDA TERVE TOIDU

HEA PULJONGI SAAMISEKS TULEB SOOL LISADA ALLES KEEMISE LÕPUS



1421 knihvi noorele perenaisele

Tallinn 1991

SAATEKS

Käesoleva väljaande jaoks on materjali kogutud nii vanadest kui ka praegu ilmuvatest ajalehtedest, ajakirjadest ja raamatutest. Seetõttu tunduvad mitmedki soovitused vanamoelistena. Meie praegusi võimalusi arvestades kuluvad ehk vanadki soovitused ära. Valikut tehes on püütud arvestada saadaolevate ja käepärasemate vahendite kasutamist.

Kindlasti ei ole siit võimalik leida kõiki soovitusi, mis ka tänapäeval perenaisele hädasti ära kuluksid. Hea oleks, kui igaüks leiaks siit kas või mõne huvitava ja vajaliku nõuande, mõne väikese kavaluse, mis iga päev köögis talitades hädasti ära kulub. Tark ja kogenud perenaine oskab alati maitsva roa valmistada, toitu õigesti säilitada ja köögi puhta hoida.

Oleme tänulikud kõikidele vanadele ja noortele perenaistele ja nende abimeestele, kes võtavad vaevaks saata meile omapoolseid nõuandeid, mis on kogutud igapäevastele kogemustele ja aegade jooksul talletatud tähelepanekutele tuginedes.

Aadress: 200001 Tallinn, Pärnu mnt. 28, kpl. "Võitlev Sõna"
Märksõna "1421"

I. KÖÖK JA KÖÖGINÕUD

KODUKÖÖK

Köök on perenaise jaoks kõige tähtsam ruum. Otstarbekalt ehitatud ning heade töövahenditega varustatud köögis sujub töö kergesti ja kiiresti, ebaotstarbekas köögis kulub perenaisel tarbetult palju aega ja jõudu ning õhtuks on ta rampväsinud.

*

Milline peaks olema otstarbekohane köök?

Hea on, kui köök asetseb põhjakaares, nii et päike seda liiga soojaks ei küta. Kui köök on päikesepaistelisemal poolel, tuleb akende ette panna kardinad või rulood ja need vajaduse korral ette tõmmata.

*

Perenaise tööd hõlbustab, kui köök on nii suur, et pere köögis süüa saaks.

*

Köögi sisustust tuleb valida erilise hoolega. Kuna istudes on kergem töötada, peaks laualaeka all olema veel väljatõmmatav lauaplaat, mille juures on võimalik istudes töötada (plaadi kõrgus põrandast 55—60 cm). Laua pealispind peaks olema kergesti puhastatava kattega.

*

Kuna köögis on palju väikesi töövahendeid, on seal vaja mitmesuguseid riiuleid, kappe ja sahtleid. Tihti tarvitatavad esemed tuleb riputada või panna hästi käepäraselt just sinna, kus neid alati vajatakse. Need võivad olla isegi lahtiselt, kuigi üldiselt on õigem hoida esemeid kapis või sahtlis, kus nad ei tolmu. Laudade ja kappide ehitus, suurus ja paigutus oleneb täiesti köögi suurusest ja kujust.

*

Köögimööbel paigutatakse nii, et kõik vajalik oleks käeulatuses. Vajalike asjade ja toiduainete kiiremaks kättesaamiseks tuleb need paigutada kindlasse ja mugavasse kohta.

*

Hea perenaine muretseb endale täieliku köögiriistade komplekti.

*

Puhtad köögiriistad ja toidunõud on kõige tähtsam tingimus hügieenilise toidu valmistamiseks.

*

Köök olgu hele ja puhas, kergesti pestav. Köögi seinad ja lagi olgu lubjatud või heledaks värvitud. Peale valge sobivad heledad sinakad, rohekad, kollakad toonid. Seinte alumine pool peaks olema pestav — õlivärviga värvitud või plastmasskattega.

*

Põrand peaks olema sile ja tihke, kergesti puhtaks pühitav ja ühtlasi puhastusvahenditega küüritav. Põrandamaterjalide valik on üsna lai — värvitud laudpõrandast kuni kiviplaatideni, kuid raskelt küüritava värvimata laudpõranda aeg peaks küll möödas olema.

*

Ka maatingimustes tuleks püüda, et igas köögis oleks vesivarustus ja reovee äravalamise võimalus. Puhast vett ämbritega sisse ja reovett välja kanda on perenaisele kõige suurem lisakoormus, kuigi seda tööd saab mõningal määral jaotada ka teiste pereliikmete vahel.

*

Valgustus on köögitöödel niisama tähtis kui teistel töödel. Eriti hästi peab olema valgustatud töökoht, seepärast tuleb töölaud asetada akna alla. Pliidile peaks valgus lan-

gema vasakult poolt. Kui pliit asetseb siseseinas, nii et perenaine töötab oma varjus, on toiduvalmistamine eriti väsitav. Lambid olgu võimaluse korral töökoha kohal, mitte ruumi keskel.

*

Köögis tuleb hoida ideaalset puhtust ja korda. Sellest sõltub ka valmistatava toidu kvaliteet. Isegi kõige paremad toiduained, kui neid ei säilitata hügieeninõuete kohaselt, kahjustavad inimese tervist.

*

NB! Tuleb jälgida, et köögis oleks puhas õhk. Puudega küttes tuleb vältida vingugaasi tekkimist ja gaasipliidi puhul kontrollida selle korrasolekut!

*

Igapäevasele koristamisele lisaks tuleks kaks korda kuus teha köögis suurpuhastust. Siis puhastatakse pikavarrelise harja ümber mässitud lapiga seinad ja lagi, pestakse sooja veega uksed ja aknad, erilahusega pestakse laearmatuurid ja lambid ning hoolikalt puhastatakse ja pestakse seest- ja väljastpoolt pliiti.

*

Suurpuhastuse ajal tuleb kõik köögiriistad ja toidunõud kappidest välja tõsta, puhastada kapid seestpoolt algul nõrgas äädikalahuses niisutatud, seejärel kuiva lapiga. Siis panna kõik asjad tagasi, pesta kapid väljastpoolt sooja veega ning hoolikalt kuivatada.

*

Glasuurplaate pestakse kuuma soodaveega.

*

Õlivärviga värvitud seinad pestakse 1—2 korda aastas sooja seebiveega.

*

Aknaklaasilt eemaldatakse lapse nina- ja näpujälgi veega, millele on lisatud nuuskpiiritust.

*

Kui aknaklaasil on rasvaplekke, mis pestes ei kao, võib lõigata tükikese toorest kartulit ja hõõruda sellega klaasile valge kihi. Mõne minuti pärast pühkida klaas lapiga puhtaks.

*

Värviplekkide eemaldamiseks aknaklaasilt tuleb esmalt plekki niisutada äädika või soolhappega ja pesta siis puhta veega puhtaks.

*

Aknaraamid võib äädikaga üle pintseldada — see peletab kärbsed eemale.

*

Värvitud laudpõrand, uksed ja aknaraamid läigivad, kui neid pesta veega, millele on lisatud 1—2 spl. nuuskpiiritust ämbritäie vee kohta.

*

Valge aknalaua puhastamiseks võetakse peent kriiti, tehakse sellest vihmavee abil puder ja hõõrutakse lapi abil selle pudruga aknalauda niikaua, kuni see puhtusest läigib. Tagajärg on üllatav: aknalaud on nagu värskelt värvitud.

*

Laitmatult puhtas köögis ei tohi olla kahjurputukaid, paljude nakkushaiguste edasikandjaid. Võitlus nendega on meie tervishoiu tähtsamaid ülesandeid. Parasiitide hävitamiseks on müügil mitmesuguseid vahendeid, kuid kõige tõhusamat abi prussakate, kärbeste ja näriliste tõrjeks saab vastavast asutusest.

KÖÖGINÕUD

Perenaise aega hoiab tublisti kokku kiirkeetja, milles keedetakse kõrgendatud rõhu abil. Kiirkeetjas saab keeta ja hautada aurus, kusjuures säilib toiduainete maitse, värvus ja aroom. Näiteks valmib liha tavalises keedunõus 60—180 minutiga, kiirkeetjas aga 20—30 minutiga, kartulid 20—30 minuti asemel 5—8 minutiga. Kiirkeetjat on lihtne kasutada.

*

Kiiresti saab toitu valmistada paksema põhjaga keedunõus, mille põhja läbimõõt on veidi väiksem gaasi- või elektripliidi kütteplaadist.

*

Vitamiinide lagunemist soodustavad vask, tsink ja malm.

*

Soovitatakse kasutada paksust alumiiniumist, tulekindlast klaasist või emailitud keedunõusid.

Toitu (suppi, praadi, kohupiima jms.) on hea säilitada mitmesuguse suurusega ilma käepidemeta emailnõudes. Neid on mugav külmkappi paigutada.

*

Alumiiniumnõusid võib kasutada ainult toidu valmistamiseks, mitte selle säilitamiseks.

MILLEGA TÕSTA TOITU

Hädavajalik on vaagen, millega toitu saab ringi pakkuda.

*

Või, kalamarja ja pasteedi jaoks kasutada vastavat nuga.

*

Külma liha ja kalatoidu juurde tuleb asetada kaheharuline kahvel. Kui vaagnal on ka kaste, siis lisada ka lusikas.

*

Salati ja köögiviljatoidu juurde käib lusikas ja lusikataoline kahvel.

*

Sinepit, mädarõigast jms. tõstetakse plastmassist lusikaga, metalllusikad rikuvad maitset.

*

Võileibade juurde asetada väike kahe haruga kahvel.

*

Puuviljavaagnal peavad olema noad, viinamarjade jaoks käärid.

*

Magustoidu juurde asetame suurema tõstmislusika, vedela toidu jaoks sobib kulbitaoline sügav lusikas, tahkemate magustoitude jaoks lamedam.

*

Tükksuhkrut tõstetakse suhkrutangidega, peensuhkrut suhkrulusikaga.

*

Tordi ja pehmete kookide jaoks on labidad või laiemad kahvlid.





II. KÖÖGINÕUDE PESEMINE JA PUHASTAMINE

Sööginõud peab pesema kohe pärast sööki, kööginõud pärast nende tühjendamist. Nõusid soovitatakse pesta seebi, sooda või sinepipulbriga.

*

Toidunõude pesemiseks ei tohi kasutada neid vahendeid, mis on müügil pesupulbritena ja sisaldavad sünteetilisi pesemisvahendeid. Sünteetilised pesupulbrid absorbeeruvad nõude seintele ja neist on võrdlemisi raske loputamisega lahti saada.

*

Kastrulid tuleb kohe pärast tühjendamist veega täita ning vajaduse korral soojale pliidile asetada, et sisu lahti liguneks. Siis kastruli põhi liiva või määrdeseebiga puhastada.

*

Pannide ja pottide külge kõrbenud toidujäätmed saab lahti, kui puhastatav keedunõu asetada, avaus allapoole, teise kööginõu peale, kus on keev vesi. Kuum veeaur hautab põhjakõrbenud toidujäätmed varsti lahti.

*

Kui majapidamises on loomi, siis tuleb taldrikud, liuad, kastmekannud ja kruusid enne pesemist kasta kuuma vette, mida hiljem loomatoiduks tarvitatakse, ja alles siis nõud pesta.

*

Vaagnate ja kööginõude pühkimiseks kasutada valget majapidamispaberit või ligniini. Nii kulub vähem aega ja kööginõud on kauem puhtad.

*

Puuviljade või marjade keetmisel plekiliseks läinud või värvunud keedunõu saab puhtaks, kui panna nõusse kartulikoored koos peotäie soolaga ja keeta veega pool tundi.

*

Abrasiiviga kaetud nõudepesulapid peavad kauem vastu, kui neid liiga kaua kuumas vees ei leotata.

*

Kraanid läigivad ilusasti, kui neid hõõruda sidrunikoorega, loputada veega ja seejärel hõõruda lapiga.

*

Kui pole käepärast muid vahendeid, võib kraanikaussi või vanni pesta tavalise keedusoolaga. Musta kohta hõõrutakse enne soolaga, seejärel tärpentinise lapiga.

*

NB! Sool- ja väävelhapet ei tohi kasutada äravoolutorude, vannide ja WC-de puhastamiseks.

PLIIT

Pliiti on soovitatav esmalt puhastada ajalehepaberiga, kuna see säästab aega ja lappe.

*

Pliidiplaati või rõngaid ning servakatet tuleb hõõruda soodavee ja liivaga, loputada ja lasta kuivada. Nüüd hõõruda vee, grafiidi ja seebivee seguga üle ning nühkida pehme juureharjaga läikima.

*

Kui pliidi metallosad tikuvad roostetama, siis tuleb need pärast pesemist ja kuivatamist pisut rasvase lapiga üle hõõruda, seejärel aga pliit paberiga läikima hõõruda.

*

Metallist ahjuplaate tuleb esiteks pesta kuuma veega, loputada, hõõruda söögisoodaga, millele on lisatud veidi külma vett, ja seejärel puhta kuiva lapiga.

*

Roostetanud plaate võib puhastada peene liiva sisse kastetud toore kartuli viiluga.

*

Emailpliidile tekkinud rasvaplekkidest saab lahti, kui puistata neile soola ja hõõruda üle ajalehega.

*

Elektri- ja gaasipliidi emailosi on soovitatav pesta söögisoodaga.

PÕHJAKÕRBENUD NÕUD

Kui toit on keedunõu põhja kõrbenud, siis ei või seda kohe hakata liivaga või metallnuustikuga välja hõõruma. Kuigi põhi saab suure vaevaga puhtaks, kõrbeb keedunõu põhja sadestunud toit juba järgmisel keetmisel samast kohast.

*

Põhjakõrbenud keedunõu tuleb veega täita, lasta järgmise päevani seista, siis pliidile tõsta ja sama veega keema ajada. Nüüd on põhjakõrbenud toit põhjalikult läbi ligunenud ja tuleb põhja küljest päris kerge vaevaga lahti.

*

Põhjakõrbenud toiduga poti saab puhtaks, kui jätta nõu soolase veega seisma. Järgmisel päeval tuleb vesi keema ajada. Pott läheb kergesti puhtaks.

*

Kui toit on kastruli põhja kõrbenud, tuleb keeta kastrulis vett söögisoodaga (1 tl soodat 2 l vee kohta) või 2—3 sibulaga.

*

Põhjakõrbenud piimakeetmisnõusid on kergem pesta, kui sinna natukeseks ajaks valada vett, kuhu on puistatud puutuhka.

*

Emailnõud saavad kõrbenud toidust hästi puhtaks, kui keeta neis vett, millele lisada veidi söögisoodat.

*

Emailnõu põhja ei tohi kraapida. Parem valada nõusse veidi soodavett ja jätta mõneks ajaks seisma. Siis on nõu kergesti pestav.

*

Alumiiniumist toidunõusid ei tohi leotada ega sealt põhjakõrbenud toidu eemaldamiseks kasutada sooda- või tuhaleelise lahuseid.

RASVASED NÕUD

Rasvaseid nõusid on kasulik enne pesemist majapidamis- või ajalehepaberiga üle pühkida, kuna see kergendab pesemist.

*

Rasvaseid nõusid on kergem pesta vees, millele on lisatud veidi äädikat, või siis vees, millesse on segatud sinepit.

*

Rasvaseid nõusid on kergem pesta, kui vee pehmendamiseks lisada sellele veidi soodat.

*

Rasvaseid nõusid võib pesta sinepiga, seejärel loputada kuuma veega.

*

Toidurasvu on soovitav metallnõudelt eemaldada seebi ja soodaga.

RASVASED PUDELID

Rasvase pudeli saab puhtaks, loksutades kuuma seebiveega, millesse on lisatud liiva.

*

Õlipudeleid võib pesta sooja veega, kuhu on lisatud sinepipulbrit.

*

Kohvipaksu abil on võimalik puhastada toiduõlipudeleid. Pudelisse tuleb panna mõni tl. kohvipaksu, valada peale veidi vett ja loksutada. Seejärel valada pudelisse 2—3 tunniks sooja vett.

*

Õlipudeleid puhastatakse salmiaagilahusega ning loputatakse siis hoolikalt sooja veega.

EMAILNÕUD

Emailnõud pestakse söögisoodaga.

*

Emailnõusid pestakse seest- ja väljastpoolt tuhaga.

*

Emailitud kööginõu saab puhtaks, kui segada 3 l vett ühe supilusikatäie potase ja lusikatäie kloorlubjaga, valada lahus nõusse ja panna sooja. Tunni aja pärast valada lahus teise nõusse ja küürida sellega nõu seest- ja väljastpoolt, kuni ta on jälle puhas.

*

Ärge kallake kuuma emailnõusse (savinõusse) külma või külma emailnõusse tulist vett. Email võib mõraneda.

*

Emailnõusid loputatakse kuumalt ja puhastatakse määrdunud kohad puhastusliivaga. Emailnõude puhul tuleb hoiduda järskudest temperatuurimuutustest, kuna see võib põhjustada emaili purunemist. Emailnõusid ei tohi tulele asetada ilma vedelikuta.

*

Emailnõu on vastupidavam, kui enne kasutamist keeta selles vett ja lasta vesi nõus jahtuda. See karastab emailkatet.

*

Uus emailnõu säilitab märksa kauemini oma glasuuri, kui temas lastakse keeda vett, millesse on lisatud 50 grammi keedusoola ja sama palju äädikat.

*

Roosteplekkide eemaldamiseks tuleb emailnõu hõõruda äädikas niisutatud lapiga.

*

Toidunõude emailpinda võib parandada järgmise seguga: 12 osa kaseiini, 6 osa naatriumvesiklaasi, 10 osa booraksit, 14 osa kvartsijahu ja 5 osa peent klaasipuru. Lisada vett ja segada, kuni tekib pasta, mis kantakse puhastatud pindadele. Lasta kuivada mitu päeva.

KLAAS JA KRISTALL

Klaasi pestakse leige veega ja loputatakse külma veega.

*

Säravama klaasi saate, kui pesete kuuma veega ja kuivatate linase rätikuga.

*

Klaasid saab hästi läikima, kui loputada neid leiges soodavees ja rätikuga hästi ära kuivatada.

*

Ajalehepaberiga on hea puhastada aknaid, peegleid ja kahhelkive.

*

Klaasnõu muutub läbipaistvaks, kui pesta soolaveega ja loputada külma veega.

*

Apelsinikoore valget leotatakse vees. Saadud vedelik on oivaline klaas- ja puuesemete puhastamiseks.

*

Klaasnõud muutuvad sädelevaks nagu kristall, kui neid loputada külma soolaveega.

*

Veekarahvine ja vaase loputatakse kartulikoore või peenekstambitud munakoorega. Kangemad abinõud on äädikas või lahjendatud soolhape.

*

Klaas- ja kristallnõud saavad erilise sära, kui neid loputada külma veega, millele on lisatud äädikat.

*

Klaas- ja kristallnõusid pestes lisada veele noaotsaga sinepit. Pärast loputada puhta veega.

*

Kristalli ja pressitud klaasi puhastatakse piiritusega või pehme seebiveega ja harjatakse pehme harjaga. Pärast kuivatatakse ja hõõrutakse üle pehme riidega.

*

Klaasi, eriti kristalli võib pesta ainult soojas vees ja kõige parem on loputada üle külma veega ning kuivatada pehme rätikuga.

*

Kristall läheb hästi puhtaks ja läikima, kui pesuveele lisada veidi ammoniaaki.

*

Kristallesemed saavad ilusa läike, kui neid loputada leiges vees, millele on veidi lisatud salmiaaki (iga 2 l vee kohta 1 spl.) ning siis pehme linase lapiga hästi üle poleerida.

*

NB! Kristallesemete, maalitud portselani ja muude kuldäärtega esemete pesemiseks ei sobi soodavesi.

PUDELID

Tühi pudel tuleb võimalikult kiiresti pesta, et pudelipõhja jäänu ei saaks kuivada või käärima minna.

*

Veinipärad tuleb valada otsekohe ümber väiksematesse pudelitesse.

*

Tühi piimapudel tuleb otsekohe täita sooja soodaveega ja seejärel hoolikalt loputada.

*

Tugevasti määrdunud pudelid vajavad paremat puhastamist. Selleks tuleb ajalehetükid või puruksmuljutud munakoored panna koos veega pudelisse ja raputada tugevasti. Pärast loputada veega üle. Vajaduse korral korrata kogu tegevust.

*

Külgekuivanud klaaskorke saab kergesti eemaldada, kui pudelikaela klopitakse ettevaatlikult vastu lauaserva, mis on kaetud pehme paksu riidega. Kui see ei aita, soojendatakse klaaskorki väga hoolikalt väikesel tulel.

*

NB! Joodava sisuga pudeleid ei tohi asetada puhastusvahendeid või muid ohtlikke aineid sisaldavate pudelite kõrvale isegi mitte siis, kui pudelitel on etiketid.

*

Puhastamiseks kasutada spetsiaalseid pikki pudeliharju ja puhtaid rätte.

*

Lõhna eemaldamiseks tuleb pudelisse natuke pipart raputada, sooja vett täis valada ja seista lasta. Pärast loputada külma veega.

*

Pudelid ja purgid saab hästi puhtaks, kui õhtul valada neisse äädikalahust, hommikul aga pesta seebiga ja loputada veega.

*

Klaaspudeleid saab kergesti puhtaks vette pandud riivitud või väikesteks tükkideks lõigatud toore kartuli või kartulikoore abil. Pärast tugevat loksutamist loputatakse pudelid puhta veega.

*

Tükkideks lõigatud toored kartulikoored kuuma vee, äädika ja soolaga segatuna on suurepärane va-

hend mustade pudelite pesemiseks.

*

Pudelite loputamiseks tarvitatakse tugevat soodavett, kasutades sealjuures pudeliharja. Pudelit võib tugevasti loputada ka kartulikoorte, munakoorte või haavlite ja soodaveega.

*

Karahvinide, likööri- või ka mahlapudelite siseseintele settinud saasta saab eemaldada pudelisse pandud kartulikoortega (hästi mullastega) või purustatud munakoortega, millele valatakse peale vett või lahjendatud äädikat. Seejärel raputatakse segu tugevasti edasi-tagasi, loputatakse puhta veega.

*

Eriti saastunud karahvinide, likööri- ja mahlapudelite puhastamiseks tuleb kasutada hästi lahjendatud soolhapet. Ettevaatuse mõttes kasutada kummikindaid.

*

Tühjakssaanud hoidisepudelid ja -purgid saab hästi puhtaks, kui neid pesta sinepipulbriga.

ALUMIINIUM

Laboratoorsed uuringud on näidanud, et alumiiniumnõud vastavad täielikult hügieeninõuetele. Tähtis on osata neid õigesti kasutada.

*

Alumiiniumnõude puhastamiseks ei tohi kunagi kasutada pesusoodat, kuna see rikub metalli.

*

Tuhaga keetmist ega küürimist alumiiniumnõud ei kannata, sest tuhk teeb nõud karedaks ja auklikuks.

*

Nuuskpiirituse ja muude leelist sisaldavate ainetega ei soovitata alumiiniumnõusid puhastada.

*

Alumiiniumist keedunõusid ei tohi puhastada metallipuhastusvahenditega.

*

Uusi alumiiniumnõusid on soovitatav enne kasutamist pesta, määrida seest taimeõli või loomarasvaga ja keeta neis vett.

*

Alumiiniumkastrulit pesta pärast igakordset tarvitamist sooja seebiveega ja loputada puhta veega.

*

Tarvitamise tagajärjel alumiiniumkastruli pinnale tekkinud musta oksiidikihi saab eemaldada, kui hõõruda nõu nõrga, kuni 5protsendilise soolalahusega või 3—5protsendilise äädikhappelahusega niisutatud lapiga ja seejärel loputada kohe puhta veega.

*

Alumiiniumnõud, millele on tekkinud mustad triibud või plekid, muutuvad jälle laitmatult puhtaks, kui neis keeta puuvilja. Aitab, kui keeta õunakoori, eriti aga õuna- või mõne teise puuvilja südameid.

*

Mustunud alumiiniumkastruli puhastamiseks tuleb selles 10—15 minutit keeta vett, millele on lisatud 1—4 spl. söögiäädikat olenevalt nõu suurusest. Pärast loputada sooja veega.

*

Et seest mustunud alumiiniumnõusid jälle puhtaks saada, tuleb neis piima hapendada, korduvalt piima ja hapusid vedelikke keeta, ka võib neid peene liivaga küürida.

*

Alumiiniumnõusid tuleb pesta kuuma vee ja vähese seebiga, mis kergesti eemaldab rasva. Pärast seda peab nõu kohe loputama.

*

Et alumiiniumnõusid pealt läikima saada, võib neid paberi abil kuivalt peene tuhaga hõõruda. Kuiv tuhk ei riku alumiiniumeset, küll aga annab ilusa läike.

*

Alumiiniumnõu saab väljastpoolt läikima, kui selle pinda hõõruda lapile raputatud kuiva kriidipulbriga.

*

Tuhmunud alumiiniumnõusid võib hõõruda lapile raputatud hambapulbriga, siis taastub nende läige.

*

Alumiiniumnõude välispinna puhastamiseks võib elukalt kasutada ka hästi peent liiva.

*

Hõõrudes alumiiniumnõu värskelt keedetud rabarberiga, saab sellelt kaotada inetud mustad laigud.

*

Alumiiniumnõusid saab värskendada ka oblikhappe (1 tl. oblikhapet 1 teeklaasi vee kohta) vesilahusega pestes.

*

Et alumiiniumpann säraks, tuleb teda pärast pesemist hõõruda väljastpoolt kuiva jämeda soolaga, seestpoolt hambapulbriga.

*

Seest tumedaks muutunud alumiiniumist keedunõud muutuvad jälle ilusaks ja heledaks, kui nende sees keeta veidi hapukapsaid või rabarberit.

*

Alumiiniumkastrulid ja -pannid hakkavad läikima nagu uued, kui neid puhastada järgmiselt: 1—1,5 ämbri sooja vee kohta võtta vees lahustatud 80—100 g silikaatliimi, lisada 100—125 g kaltsineeritud soodat ja saadud segu kuumutada keemiseni. Sellesse asetada nõud, keeta 20—30 minutit ja lasta seista jahtumiseni. Samal viisil võib puhastada panne ja gaasipliidi alumiiniumosi.

*

Tahmunud või suitsunud alumiiniumkastruli põhja saab hästi puhtaks, kui enne tulelepanemist määrida teda alt rohelise seebiga, mis hiljem sooja veega pesemisel kergesti eraldub koos tahmaga. Rohelise seebi asemel võib kasutada ka harilikku seepi.

*

Mustunud alumiiniumkastruli puhastamiseks tuleb selles 10—15 minutit keeta vett, millele on lisatud 1—4 spl. söögiäädikat, ja loputada pärast sooja veega.

*

Hõõrudes värskelt keedetud rabarberiga alumiiniumnõu, saab sellelt leotada inetud mustad laigud.

*

Et veekeetmisest seest mustunud alumiiniumnõusid jälle valgeks saada, tuleb neis piima hapendada, korduvalt piima ja hapusid vedelikke keeta, ka võib neid peene liivaga küürida.

*

Alumiiniumnõusid tuleb pesta kuuma vee ja vähese seebiga, mis kergesti eemaldab rasva. Pärast seda peab nõu kohe loputama.

*

Et alumiiniumnõusid pealt läikima saada, võib neid paberi abil kuivalt peene tuhaga hõõruda. Kuiv tuhk ei riku alumiiniumeset, küll aga annab ilusa läike.

Alumiiniumnõu saab väljastpoolt läikima, kui seda hõõruda lapile raputatud kuiva kriidipulbriga.

*

Tuhmunud alumiiniumnõusid võib hõõruda lapile raputatud hambapulbriga, siis taastub nende läige.

*

Alumiiniumnõude välispinna pu-

hastamiseks võib kasutada edukalt ka hästi peent liiva.

PUUNÕUD JA -ESEMED

Toiduvalmistamisel kasutatakse puulusikaid, lõikelaudu, pudrunuiasid jm. Neid tuleb pärast tarvitamist pesta puhta kuuma veega. Pesupulber ja sooda muudavad puu halliks.

*

Aeg-ajalt tuleb puunõusid ja -esemeid pesta liiva või puhastuspulbri abil. Niiske lapiga küüritakse nõud või esemed piki puusüüd puhtaks ja loputatakse puhta külma veega. Suurem vesi tuleb rätikuga ära pühkida. Seejärel asetatakse nõud või esemed kuivemasse sooja ruumi või välisõhu kätte.

*

Puunõusid või -esemeid ei või niiskelt suletud ruumi, kappi või laekasse asetada, sest umbses õhus võtab niiske puu kopitanud lõhna. Puunõusid või -esemeid ei tohi hoida niiskes kohas.

Tumedaks muutunud puunõusid või -esemeid võib pleegitada väävlisuitsus.

*

Hallitus eemaldatakse puunõudelt või esemetelt külma veega küürides.

*

Hallituslõhna saab puunõust eemaldada, kui pesta algul kuuma äädikaveega ja kohe pärast seda seebiveega. Sooda ei kõlba.

*

Heeringatünne pestakse nõgestega. Need kõrvaldavad heeringalõhna.

*

Puunõusid või -esemeid ei soovitata mitte kunagi kuivatada päikese käes, kuumal pliidil või ahjul, vaid varjulises kohas õhu käes.

*

Puunõudelt või -esemetelt eemaldatakse põlemisplekid klaasitükiga kraapides.

*

Kui puulusikad lähevad mustaks, tuleb nad panna külma vette, milles on lahustatud suurem hulk soodat, ja lasta selles 8—10 päeva seista. Pärast seda pannakse lusikad kuiva ruumi kuivama ja nad on jälle lumivalged.

*

Puust kandikuid ja lõikelaudu desinfitseeritakse sibulakeeduveega, mis annab neile ka ilusa kuldse värvi.

*

Puunõusid saab edukalt puhastada kõva harja abil peene liivaga küürides.

KAHVLID-NOAD

Et noad, kahvlid ja lusikad oleksid puhtad, keeta neid kartulikeeduvees 10 minutit ja hõõruda kuivaks käterätiga.

*

Noad ja kahvlid läigivad, kui neid hõõruda toore kartuliviiluga.

*

Noad ja kahvlid, ka hõbedased, hõõrutakse läikima nuuskpiirituses niisutatud villase riide tükiga.

*

Puu- ja sarvpeadega nuge ja kahvleid ei tohi kunagi kuumas vees leotada, kuna puust liistud lõhenevad ja kahvliharud muutuvad inetuks.

*

Kui noad-kahvlid ei ole roostevabad, tuleb nad kohe pärast sööki paberi või lapiga puhtaks pühkida. See kergendab puhastamist.

*

Soodaga pehmendatud vees ei tohi pesta puu- ja sarvpeadega nuge ja kahvleid, kuna see kahjustab puud ja sarvpinda.

*

Kuivatamiseks tuleb nugade jaoks kasutada eri rätikuid, mida nagu kartulite, puu-, plekk- ja emailnõude jaokski saab vanadest rätikutest kokku õmmelda.

*

Nuge tuleb teistest metallesemetest eraldi hoida. Kahvlite ja lusikatega kokku puutudes läheb tera nüriks.

*

Nüri nuga on kergem teritada, kui enne tarvitamist noatera pool tundi nõrgas soolalahuses hoida.

*

Happeplekid nugadelt ja kahvlitelt eemalduvad kõige paremini, kui neid hõõruda piirituse ja puhastamiskiviga.

*

Nuge ja köögikääre pestakse kuumalt, loputatakse, kuivatatakse ja hõõrutakse liivapaberiga läikima.

*

Mõne tilga sidrunimahlaga saab puhastada noatera ja eemaldada roosteplekke. Sidrunimahl kõrvaldab ka tee- ja tindiplekid.

*

Nuga saab roostest puhtaks, kui hõõruda noatera sibulaga. Noad ja kahvlid muutuvad puhtaks ja läikivaks, kui hõõruda neid toore kartuliga.

*

Kui lauanoal on tekkinud roosteplekke, hõõruda teda taimeõliga ja jätta mõneks tunniks seisma, seejärel puhastada liivapaberiga.

*

Puu- ja aedviljaplekid kaovad roostevabast terasest noalt, kui nuga hõõruda toore kartuliga.

*

Vanu plekke saab nugadelt ja kahvlitelt eemaldada sidrunimahlaga, hõõrudes neid seejärel villase lapiga.

LAUAHÕBE

Hõbelusikad, -kahvlid ja -noad säilitavad oma läike, kui pärast kasutamist lasta nad kuuma vette, kuhu on lisatud veidi söögisoodat.

*

Et lauahõbe hoidmisel mustaks ei muutuks, tuleb see pakkida pehmesse flanellriidesse või paberisse ning panna vahele õhukeses paberis veidi kamprit.

*

Hõbeesemeile tekkinud musta sadet võib kergesti eemaldada, kui hõõruda pinda sooja äädikalahuse või kuuma 10protsendilise viinakivihappega.

*

Hõbenõude pesemiseks on soovitatav lisada seebiveele nuuskpiiritust.

*

Hõbenõusid pestakse külma veega, hõõrutakse villase lapi ja seebiga, loputatakse puhta veega.

Hõbeesemeid võib keeta seebivees, hõõruda siis kriidiga või pärast seebivees keetmist puhastada hüposulfitilahusega.

*

Väga musti hõbeesemeid saab puhtaks hambapasta-nuuskpiirituse seguga nühkides.

*

Hõbeesemeid saab puhtaks ka keetes. Selleks tuleb emailkaussi valada tulist vett ning lisada söögisoodat ja keedusoola (kumbagi 1 spl. liitri vee kohta). Kausi põhja panna alumiiniumkastruli kaas, millele asetada puhastatav hõbeese. Vett keeta 10—20 min., kuni hõbe on puhas. Pärast pesta eset kuuma

veega ja hõõruda läikima villase lapiga.

*

Hõbedat võib alati pesta puhastusvahendiga ning seejärel põhjalikult loputada ja hõõruda pehme villase lapiga.

*

Hõbeda jaoks võetagu eraldi kuuma vett. On hõbe tuhmunud, võtta peent kriiti, mis veega pudruks tehtud, hõõruda hõbedale ning hiljem puhastada.

*

Hõbedast ja melhiorist lauanõud lähevad särama, kui need panna 10—15 minutiks kartulikeeduvette.

*

Munaplekid lähevad hõbedast lauanõudelt ära, kui pesta nõusid kartulikeeduvees.

*

Õlleplekke saab hõbelusikailt eemaldada nõega hõõrudes või neid soojas booraksilahuses leotades.

*

Kullatud esemeid võib puhastada ka seguga, mis koosneb noaotsatäiest booraksist ja 60 milliliitrist veest.

*

Alpakahõbedat puhastatakse kuuma seebiveega ilma igasuguste lisanditeta.

PANNID JA KÜPSETUSPLAADID

Et raudpann kaua vastu peaks ja toit sellel kõrbema ei läheks, kuumutada uut panni rasvaga ning hõõruda jämeda soolaga.

*

Uus pann tuleb enne kasutamist pesta ja hästi kuivatada. Seejärel valada pannile nii palju taimeõli, et see kataks panni põhja ja panna pann tulele. Natukese aja pärast lasta pann jahtuda ja valada õli ära (toiduks see ei kõlba). Nüüd pesta panni veel kord.

*

Kuiva panni kuumaks ajada ei tohi, see rikub panni.

*

Uut raudpanni tuleb kõigepealt hõõruda äädikase lapiga, seejärel pesta hoolikalt soodaveega, siis hõõruda toiduõliga ning seejärel kuumutada praeahjus.

*

Et küpsetusel esimesed koogid ei jääks panni külge, selleks riputada pannile jämedat soola ja lasta pann tulel seista, kuni sool hakkab praksuma. Siis võtta puhast paberit ja hõõruda soolaga panni. On pann puhas, kallata sool ära ja hõõruda veel mõni kord puhta lapiga üle. Nüüd lasta pann tuliseks minna, lisada rasva ja kui see kuumaks läheb, siis kallata taigen pannile.

*

Enne panni pesemist tuleb rasv hoolikalt kõrvaldada kortsutatud ajalehega.

*

Raudpanne ei tohi kunagi pesta veega nagu muid köögiriistu. Kuivale lapile riputada veidi soola ja hõõruda sellega pann üle. Siis ei lähe pann roostesse.

*

Määrdunud panne ja küpsetusplaate ei soovitata pesta, vaid hõõruda paberi ja jämeda soolaga.

*

Koogiplaadid ja koogivormid tuleb puhastada koogitükkidest, veel soojalt paberiga (ka soolaga) hõõrudes ning määrida kergelt rasvaga.

*

Plekist saiaplaate ei pesta, vaid hõõrutakse soolaga.

*

Ka toores sibul eemaldab raudesemetelt roosteplekke.



MALM

Uuele malmpannile tuleks enne kasutamist riputada veidi soola ja asetada pann ägedale tulele. Kui sool läheb pruuniks, võtta pann tulelt ja hõõruda tugevasti sama soolaga. Pärast määritakse pann taimeõliga ja kuumutatakse veel kord.

*

Malmpotte hõõrutakse metallnuustikuga, rooste eemaldamiseks jämeda soolaga. Pärast loputada puhta veega ja kuivatada soojal pliidil.

*

Malmnõusid puhastatakse liivaga, liivapaberiga ja pärast pestakse soodaveega.

VASKNÕUD

Õhu käes tumedaks muutunud vasknõusid puhastada lahjendatud soolhappe ja söögiäädika lahusega. Pärast seda tuleb nõud tingimata veega hästi puhtaks pesta, sest muidu kaotavad nad happe mõjul uuesti läike.

*

Vasknõud saab kiiresti puhtaks, kui neid hõõruda keedusoola ja äädikalahusega, jätta kümneks minutiks seisma ja loputada üle puhta veega. Soovitatakse kuivatada leigel pliidil ja siis hõõruda, kuni läige on käes.

*

Vasest keedunõusid tuleb pärast tarvitamist puhastada kuuma veega loputades ning pehme lapiga kuivatada. Seest puhastada leige soodalahusega, seejärel loputada puhta veega.

*

Vaskesemeid saab puhastada toore kartuliga.

*

Pronksist, vasest ja valgevasest esemeid on hea puhastada kriidi (hambapulbri) ja lahja ammoniaagi (nuuskpiiritus) seguga.

*

Valgevasest ja vasest toidunõusid tuleb alati enne tarvitamist puhastada, et eemaldada seismisel tekkinud mürgine kiht.

PORTSELAN JA KERAAMIKA

Portselani pestakse kuuma soodaveega, loputatakse hästi ja poleeritakse.

*

Portselantassidele annab ilusa läike hõõrumine söögisoodalahusega.

*

Teetassidelt kõrvaldab kollase kihi hõõrumine söögisoodaga või pesemine söögisoodalahusega.

*

Fajanss- ja portselannõud hakkavad uuesti läikima, kui nende pind sidrunhappe, sooda või äädikaga üle hõõruda.

*

Plekilised portselankannud saavad enamasti puhtaks, kui võtta äädikasse ja soola kastetud lapp ning sellega plekikohti hoolega hõõruda.

*

Keraamilisi, fajanss- ja portselannõusid pestakse sooja veega, millele on lisatud veidi seepi ja söögisoodat või sinepipulbrit.

*

Savinõusid, eriti neid, mis on kaetud glasuuriga, on kasulik enne esmakordset tarvitamist keeta vees, millele on lisatud veidi äädikat ja soola.

METALLNÕUD

Metallesemeid saab puhastada tavalise kustutuskummiga.

*

Roostevabast terasest valmistatud esemeid tuleb enne esmakordset tarvitamist pesta seebiveega.

*

Plekkesemeid küüritakse seebi, peene liiva ja soodaga.

*

Tsinkvanne ja-ämbreid saab edukalt puhastada petrooleumiga.

*

Tsinkesemeid, pesuvanne ja muid taolisi esemeid ei puhastata üldse, kuna tsink kattub õhu käes halli korraga, mis kaitseb teda kahjustuse eest. Neid tuleb loputada vaid leige soodaveega.

*

Messingit võib samuti nagu pronksi siguriga puhastada.

*

Messingnõusid võib puhastada saepuru, jahu ja äädika seguga, nikkelnõusid aga äädika- ja soolalahusega (3:1).

*

Tinast esemeid saab puhtaks sooja kange soodaveega, milles hoitakse neid 20—30 min. Pärast seda ese loputada, kuivatada ja hõõruda sooja peene soolaga läikima.

*

Kohvipaksu ja märja lapiga saab hästi puhtaks ka metallnõud. Nikeldatud nõusid ei tohi kasutada äädikat sisaldavate toitude valmistamiseks ega hoida neis hapusid toiduaineid.

KATLAKIVI

Katlakivi kõrvaldatakse äädik- või soolhappega.

*

Katlakivi saab äädika abil kõrvaldada. Kastrulisse tuleb valada nii palju äädikat, et kõik katlakiviga osad oleksid sellega kaetud. Seejärel lasta 2—3 tundi seista. Pärast seda põhjalikult pesta.

*

Katlakivi saab raudnõudelt kõrvaldada järgmiste vahenditega:

Nõu täita veega, millele lisada äädikat (2—3 spl. 30protsendilist äädikhapet 1 l vee kohta) ning soojendada temperatuurini 60—70°C. Katlakivi muutub rabedaks ja on kergesti eemaldatav.

Äädika asemel võib kasutada ka soodat, potast või trinaatriumfosfaati (20—50 g liitri vee kohta). Leeliselahusega keeta nõusid 1—2 tundi.

Nõusse panna 10protsendilist naatriumheksametafosfaadilahust ja soojendada.

*

Kui eespool märgitud vahendid ei aita, võib katlakivi eemaldada 2protsendilise soolhappega, millele lisada inhibiitorina 1protsendilist formaliini. Pärast loputada söögisoodalahusega, sest soolhape korrodeerib metalli.

*

Emailnõudest saab katlakivi, kui see ei ole lastud liiga vanaks minna, eemaldada sellega, kui nõus keeta veega tükk suhkrut.

*

Emailnõudelt saab katlakivi eemaldada, kui selles keeta 1,5—2 tundi vett, mille ühe liitri kohta on lisatud 5 spl. äädikat.

*

Katlakivi saab nõust eemaldada, kui selles keeta 10 minuti jooksul sidrunikoort.

KOHVIKANNUD

Et puhastada kohvikannu, keeta temas vett tükikese sidruniga.

*

Et kohvikann oleks puhas, tuleb sinna vahetevahel panna supilusikatäis söögisoodat, kallata peale keeva vett, lasta mõni aeg seista ja loputada kahe-kolme sooja veega.

Piimakruusid, kohvikannud ja -tassid kasta enne pesemist külma vette.

*

Kohvikannud, eriti nikkelkannud, mida sageli ei kasutata, omandavad sumbunud lõhna. Kuigi kartulikeeduvesi selle jälle eemaldab, on parem kannu puistata juba veidi jahvatatud kohvi, mida pärast muidugi ei maksa enam kasutada.

Tee- või kohvikannu puhastamiseks täidetakse see veega, lisatakse 1 spl. söögisoodat, lastakse keema ning loputatakse mitu korda sooja veega.

*

NB! Kohvipaksu ei tohi valamusse kallata, kuna see põhjustab allavoolutoru ummistuse.

HAKKLIHAMASINAD

Hakkmasinast tuleb pärast rasvast liha ajada läbi toorest kartulit ja alles siis pesta.

*

Hakkamasinat ärge kuivatage pliidil või mõnes muus soojas kohas. Soojas ta muutub tumedaks ning noad lähevad kiiresti nüriks.

MITMESUGUST

Marjakorve on hea puhastada soolvette kastetud harjaga.

*

Metallriie, mis ei lähe harjaga hõõrudes puhtaks, tuleb hoida mõni sekund tule kohal ja siis pesta.

*

Libedaks muutunud halvasti lehkavad pesulapid on soovitav panna äädikasse, millele on lisatud keedusoola.

*

Sõela tuleb pärast jahu sõelumist pesta külma veega ja kuivatada, et jahu ei kleepuks sõelaavadesse. Kui sõela ei saa harjaga puhtaks, tuleb teda hoida mõni sekund tule kohal.

*

Valge köögimööbel vajab head hoolitsemist. Seebitamine ei mõju hästi. Kõige parem viis on poleerida igal hommikul kuiva lapiga, et tolm ei jääks mööblile pidama. Tekkinud plekkide eemaldamiseks tuleb hõõruda lõssiga või lahjendatud nuuskpiiritusega (1/4 l vee kohta spl. nuuskpiiritust).

*

Naturaalset korki on mugav puhastada noaga.

*

Mattklaasilt saab rasvaplekke eemaldada sooja äädika ja soola seguga.

KÄTE PUHASTAMINE

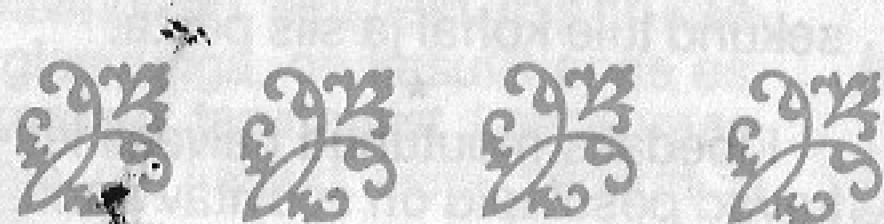
Pärast juur- ja puuvilja puhastamist saab käed puhtaks väljapigistatud sidruniga.

*

Pärast puu- või köögiviljade puhastamist mustaks tõmbunud sõrmeotsad kasta viieks minutiks kuuma vette, millele on lisatud supilusikatäis äädikat. Käed muutuvad taas pehmeks.

*

Pärast nõudepesemist tuleb tarvitatud harjad ja lapid tingimata korralikult pesta ning kuivama riputada.



III. ÜLDSALADUSED

MIDA PEAB TEADMA IGA PERENAINE

Perenaine peab koostama söögisedeli nii, et iga perekonnaliige saaks kätte temale tarviliku toiduhulga. Täiskasvanud inimene vajab päevas keskmiselt 2500—3000 kalorit. Tarvilikust kalorimäärast ainuüksi ei piisa.

*

NB! Toit peab olema mitmekesine, sisaldama kõiki vajalikke toitaineid — rasva, valku, süsivesikuid, mineraale ja vitamiine tarvilikul määral. Hoiduge ühekülgsest toidust!



*

Iga haritud perenaine tunneb praegusel ajal vitamiine ja oskab hinnata nende tähtsust. Kõige rohkem on vitamiine toores aedviljas, juurviljas, puuviljas ja teraviljas. Kuumus, sool, suhkur ja mitmed konserveerimisviisid hävitavad vitamiinid. Seepärast katsuge tarvitada võimalikult palju tooreid ja konserveerimata toiduaineid. Sageli on kahjulik ka koorimine, kuna vitamiinid asuvad koores ja koore all. Kus õhuke koor, seal jätta see koorimata.

*

C-vitamiin hävib keetmisel täiesti, kui tarvitatakse vaskkeedunõusid. A-vitamiin hävib, kui keedetakse pikka aega lahtises nõus, nii et õhk ligi pääseb. Seepärast tuleb toitu keeta alati kinnises nõus. B- ja D-vitamiinid taluvad kuumust paremini.

*

Tähtis on valida õige konserveerimisviis, sest konserveerimine võib palju hävitada ja säästa.

*

Toortoit peaks moodustama toidus tähtsa osa. Iga inimene peaks päevas sööma vähemalt kord tubli portsjoni keetmata aed- ja juurvilja või salatit.

*

Perenaine peab keetmise juures silmas pidama toiduainete hinda, väärtust ja nende õiget valmistamist. Tuleb arvestada, et kalal läheb kaduma 40—50%, lihal luude näol 12—16%, juurviljal 10—20%. Majanduslikust seisukohast on kasulik osta aineid, mille kadu on väiksem. Peab oskama hinnata ka kauba värskust ja väärtust.

VÄIKESED SALADUSED TOIDUAINETE SÄILITAMISEL JA VALMISTAMISEL

Igal toiduainel on oma spetsiifiline maitse, igaühele neist mõjuvad erinevalt valgus ja soojus, niiskus ja lõhnad, seepärast peab neid ka erinevalt säilitama.

*

Kõiki toiduaineid hoitakse pimedas.

*

Sahvris hoitagu ainult toiduaineid.

*

Niiskesse sahvrisse pannakse tükk lupja ja sahver muutub kuivaks.

KELDRID

Niiskeid keldreid saab kuivatada, kui asetada nurkadesse lahtised nõud keedusoolaga, mis imeb niiskuse endasse. Kui sool on läinud läbimärjaks, võib teda pliidil kuivatada ja veel kord kasutada.

*

Keldri temperatuur peaks olema 2—5°C. See on optimaalne temperatuur juurvilja hoidmiseks. Et vitamiinid säiliksid ja juurvili ei hakkaks kasvama, peab kelder olema pime.

*

Igal suvel tuleb kelder hoolikalt puhastada, vana juurvili välja viia ja kõrvaldada kõik, mis võib põhjustada hallituse või mädaniku teket. Köögiviljade säilitamiseks kasutatavat liiva uuendatakse igal aastal.

*

Keldri sisustus — riiulid, salved ja kastid — küürida puhtaks kuuma soodaveega, loputada ja kuivatada päikese käes.

*

Kui keldris on hallitust, tuleb sisustust desinfitseerida lubjaveega (1 kg kustutamata lupja 1 ämbri vee kohta), millele on lisatud umbes 100 g vaskvitrioli. Pärast paaripäevast kuivatamist pesta esemed puhtaks.

*

Keldrisse asuvad sageli elama sajajalgsed ja putukate vastsed. Nende eemaldamiseks asetada keldrisse värskeid kaseoksi, mida kahjurid meeleldi redupaigana kasutavad. Oksi tuleb sageli kuuma veega täidetud ämbri kohal raputada.

*

Samuti võib keldri põrandale panna puuvilju ja konte, millesse kahjurid tungivad. Aeg-ajalt pühitakse need püünisviljad kühvlile ja valatakse kuuma veega täidetud ämbrisse.

KÜLMIKUD

Külmikus on igal toiduainel oma koht. Külmutuskambris: külmutatud liha, kala, pelmeenid, jäätis. Esimesel riiulil: sült, viinerid, keeduvorst, või jne. Teisel riiulil: valmis praed, salatid, koogid, piim ja piimasaadused. Kolmandal riiulil: supid, juust, konservid. Kõige all puu- ja köögivili.

*

Kui sõidate puhkusele, lülitage külmkapp vooluvõrgust välja ja jätke tühjendatud kapi uks lahti, muidu tekib kapi sisemuses ebameeldiv lõhn.

*

Toiduainete värskuse ja kvaliteedi säilitamiseks tuleb nad paigutada kappi nii, et toimuks külma õhu ringvoolu.

*

Peale külmkambri, kus temperatuur on alla 0°C, on ka külmkambri läheduses temperatuur suhteliselt madalam. Temperatuur külmkapis on +8 kuni -2°C, külmkambris 12—18°.

*

Kõik toiduained tuleb külmkappi panna kinnistes nõudes või kilepakendis. Kui on vaja külmutada liha või kala, siis tükeldatakse see perele vajamineva suurusega tükkideks, pannakse kilekotti ja asetatakse külmkambrisse.

*

Mingil juhul ei tohi jääd külmutuskambri seintelt maha kraapida, sest nii võib ära rikkuda külmutuselemendi. Sulanud külmkapp tuleb puhtaks pesta ja hoolikalt kuivatada. Alles siis võib kapi jälle vooluvõrku lülitada.

*

Külmkambris hoitakse külmutatud toiduaineid ja neid, mida on võimalik säilitada ainult külmas.

*

Külmkambri lähedale paigutatakse jahutatud liha, kala, vorst ja muud kiiresti riknevad toiduained.

*

Kuna juur- ja puuvilja pole vaja säilitada madalal temperatuuril, siis paigutatakse nad külmkapi põhja.

*

Enne külmkappi panemist tuleb piimapudelid ja koorepurgid hoolikalt sulgeda. Kõik toiduained tuleb enne külmkappi panekut jahutada vähemalt toatemperatuurini.

NÕUD

Õige kasutamise korral pikeneb emailitud nõu iga, ei kao läige ja ka puhastada on hõlpus.

*

Emailile on ohtlik nõu temperatuuri kiire muutmine. Siis email praguneb.

*

Kuuma emailnõusse ei tohiks valada külma vett või toiduõli.

*

Suurt kastrulit ei panda elektripliidi väikesele plaadile, kuna see kuumendab ainult nõu põhja keskosa.

*

Emailnõus ei praeta midagi ilma rasvata.

*

Kuuma nõud ei panda niiske külma pinna peale või külma vette.

*

Emailnõud ei kuivatata tulel.

*

Rikutud email tuleb enne emaillakiga katmist hoolega pesta ja kuivatada.

*

Emailnõusse põhjakõrbenud toitu ei tohi välja kraapida, vaid see tuleb lahti leotada. Selleks valatakse nõusse vett, millele lisatakse 1 spl. söögisoodat. Mõne tunni pärast võib nõu käsna, harja või lapiga puhtaks pesta.

*

Emailile on ohtlikud ka happed ja leelised, mis mõjuvad läikele ja rikuvad pikapeale nõu seinu.

*

Pärast keetmist ei või emailnõusse pikemaks ajaks jätta väga hapudest puuviljadest või marjadest kompotti.

*

Toidu keetmiseks, eriti aga happeid sisaldavate toiduainete puhul, ei tohi kasutada rikutud emailiga nõusid.

*

Emailnõud säilivad kauem ega pragune, kui neisse enne tarvitamist valada algul külm või leige ja alles siis kuum vesi.

*

Emailpott ei ole pudru keetmiseks kõige sobivam, sest puder kõrbeb kergesti põhja ja rikub poti.

*

Metallnõudes ei tohiks hoida ühtki toitu. Pärast valmimist tuleb toit tõsta portselan-, klaas- või savinõusse.

RASV

Rasv ei pritsi, kui pannile panna veidi soola või jahu.

*

Kuumaksaetud rasv ei pritsi, kui pannil on tükk leiba.

*

Rasv ei vahuta pannil, kui lisada näpuotsatäis kuiva keedusoola.

*

Praadimisel ei tohi rasva üle kuumutada, sest siis hakkab rasv suitsema.

*

Toidu soojendamiseks ei ole alati vaja rasva. Rasva asemel võib kasutada väikeses koguses puljongit, kuuma vett, piima, juurvilja keeduvett — sõltuvalt toiduretseptist. Näiteks võib kartulipudrule lisada 1—2 spl. piima, kastmele samasuguse koguse puljongit, hautatud juurviljale keeduvett jne.

*

Loomseid segarasvasid (veiserasv koos searasvaga) kasutatakse liha ja lindude praadimiseks.

*

Taimerasva ja loomsete rasvade segu on hea kasutada kala, juurvilja ja jahutoodete jaoks.

*

Õli ei tohi keeta ega liialt kuumutada, sest see rikub õli ja õlis valmistatavate toitude maitseomadusi.

*

Rasvaineid tuleb hoida pimedas, eriti kahjulik on otsene päevavalgus. Rasvained rääsuvad ja laguneb B_1 vitamiin.

SUPID

Igasugune supp muutub maitsvamaks, kui lisada teelusikatäis kuivatatud tilli või sellerit.

*

Suppide maitse saab parem, kui tükeldatud maitseköögivili (sibul, porrulauk, porgand, selleri- ja petersellijuur) enne supisse panemist väheses rasvas läbi hautada.

*

Supi soolasust saab vähendada, kui sellesse mõneks ajaks asetada tooreid kartuleid.

*

Supp tuleb maitsestada lõplikult pärast keetmist ning lasta enne serveerimist 5—10 minutit seista.

*

Maitseaineid tuleb supile lisada pärast vahu eemaldamist.

*

Loorbereid ei jäeta supisse.

*

Supi, juurvilja- ja lihatoidu maitse muudame huvitavamaks, kui lisame estragoni.

*

Külma supi vedelikuks sobib kasutada head värsket kalja, puuviljavõi tomatimahla, aedvilja keeduleent, keefiri või muid hapendatud piimaliike ja koort.

*

Külma supi puhul tuleb ettevalmistatud toiduained segada supivedelikuga enne laualeandmist.

*

Supi- ja kastmepärad annavad piimaga segatult ning seente, tomatite ja pisut veini või äädikaga vürtsitatult uusi maitsvaid kastmeid.

*

Metallkulpi ega -lusikaid ei jäeta toidu sisse seisma.

TARRETISED

Jahukübemeist on küllalt, et rikkuda hoolikalt valmistatud tarretis täiesti. Sellepärast tuleb silmas pidada, et ruumis, kus tarretist nõudesse pannakse, midagi jahuga ei tehtaks.

*

Kartulijahuga valmistatud kisselli ei tohi kaua keeta, sest keetmisel läheb kissell uuesti vedelaks.

*

Vanillsuhkur annab pikantse maitse ka mitmetele marjadele pudru, kisselli, supi jms. sees, mispuhul kulub vähem suhkrut.

SOOLASED TOIDUD

Kui supp on üle soolatud, tuleb klaas jahu või riisi puhta lapi sisse panna ja supi sees keeta. Jahu ja riis tõmbavad soola endasse.

*

Ülesoolatud supi sisse pandud toore kartuli tükid ja 2—3 tükki leiba enne laualeandmist muudavad supi paremaks.

*

Liiga soolase supi sees hoida lusikat tükksuhkruga. Kui suhkur hakkab sulama, võtta lusikas välja. Vajaduse korral võib seda korrata.

*

Kui kaste või supp on üle soolatud, võib lisada toore kartuli viile.

*

Soolast sööki saab kergesti magedaks teha, kui sööginõule, kus on soolane supp või mõni teine toit, pannakse peale rätik ja selle peale puistatakse kuiva jahu. Mõne minuti pärast on toit muutunud magedaks.

*

Toit keeta või praadida ilma soolata. Sool lisada valmis toidule keetmise lõpul või isegi alles laual. Valmis toidule lisatav sool annab vähema hulga juures tugevama maitse, sest toiduaine pinnal olles mõjustab ta järsult maitsetundeid.

*

NB! Tuleb meeles pidada, et soola saab lisada igal ajal, ülesoolatud toitu aga enam parandada ei saa.

*

Põhjakõrbenud toitu võib kasutada, kui see kohe panna teise toidunõusse, katta keedunõu salvrätiga, puistata peale soola ja jätkata keetmist.

MITMESUGUST

Toidu valmistamisel pidada kinni retseptis antud tööde järjekorrast.

*

Ärge kiirustage soola lisamisega, kuid ärge tehke seda ka liiga hilja.

*

Uut rooga hakata valmistama alles siis, kui selle retseptist on õigesti aru saadud.

*

Kõigepealt lugeda läbi eelnev selgitus, seejärel kogu retsept ja alles siis alustada tööd.

*

Kõik retseptis antud ained panna enne toidu valmistamist lauale valmis.

*

Ülearu pikk kuumutamine, eriti keetmisel, vähendab toidu vitamiinisisaldust. Ka toidu praeahjus hoidmine ja uuesti soojendamine vähendab vitamiine.

*

Valmistoitu ei hoita kaua pliidil. Järelejäänud toit jahutatakse, hoitakse külmas ja soojendatakse otse enne söömist.

*

Toiduaineid, eriti aga rasvaineid, jahu ja tangaineid ei tohi toidukeetmise ajaks jätta lahtiselt, sest nad

kaotavad oma maitse ja riknevad kiiresti.

*

Vett, suppi, kompotti jne. ei tohi lasta kaua keeda ning hoiduda rohke auru tekitamisest köögis.

*

Lihtsaim vahend toidu kaua soojana hoidmiseks on poti või kausi mähkimine ajalehtedesse. Lisaks sellele kaetakse nõud villase rätikuga.

*

Varem valmistatud toitu, isegi siis, kui seda on hoitud külmas, tuleb uuesti keeta või praadida.

*

Järelejäänud toiduaineid ja valmistoitu võib kasutada täidistes, salatites, segasalatites, pasteetides ja kastmetes.

*

Toored puud süttivad pliidi all kergesti, kui puistata neile veidi soola.

*

Söed omandavad suurema soojusejõu, kui raputada neile peotäis soola.

*

Kuumade köögiriistade tõstmiseks kasutada spetsiaalseid pajalappe, mitte aga tavalisi lappe ega köögirätikuid. Pajalappe tuleb sageli vahetada.

*

Et klaasnõud ei puruneks, tuleb enne kuuma toidu sissepanemist mähkida nende ümber soojas vees niisutatud rätik.

*

NB! Kraanikausi ummistuse korral tuleb kõigepealt pumbata vaakumpumbaga. Kui see ei aita, puistata äravoolutorusse peotäis pesusoodat. Kui sooda on imbunud šifooni ülaossa, valada peale pool klaasitäit 3%-list äädikhapet (ettevaatust, pritsib!). Mõne aja pärast kraan avada ja loputada kraanikaussi veega.

*

Selvekauplustes müüakse puu- ja köögivilju sageli nailonvõrkudesse pakitult. Hiljem sobib selline võrk edukalt kööginuustikuks.

*

Etiketid eemalduvad pudelilt kergesti, kui neid pisut niisutada ja siis hoida gaasitule lähedal.

*

Klaasi sisse saame augu puurida, kui tilgutame vastavale kohale tärpentinõli.

*

Et suvel joogipudeleid jahutada, tuleb nende ümber mähkida vees niisutatud riie ja asetada nad pesukaussi, kuhu valada toatemperatuuril vett. 1—2 korda ööpäevas lisada pesukaussi vett. Nii võib joogi temperatuuri alandada kuni 10—12°C. Ühte kaussi võib paigutada mitu pudelit, kuid igaüks tuleb eraldi märja riide sisse mähkida.

*

Teeklaaside tugevdamiseks tuleb need panna veega täidetud kastrulisse, asetada klaaside vahele paberit ja ajada vesi keema. Klaasid tuleb välja võtta, kui vesi on jahtunud.

*

Klaasnõud ei purune, kallates neisse midagi kuuma, kui mähite nende põhja ümber niiske räti.

*

Vahariie püsib kauemat aega värske ja läikiv, kui teda uuena pesta külma piimaga ja hõõruda pehme rätikuga läikima.

*

Kummiesemed püsivad kauem pehmeina ja elastseina, kui neid sagedasti panna külma vette.

*

Klaasikilde eemaldada põrandalt märja vatitükiga.

*

Kui laekad halvasti käivad, hõõrutakse neid seebiga, aga mitte õliga, kuna õli tõttu puu tursub ja asi veelgi halvemaks muutub.

PUTUKATE TÕRJE

Prussakate vastu aitab segu, mis valmistatakse 10 tl. booraksist, 5 spl. jahust, 5 spl. tuhksuhkrust, 3 tl. kampolipulbrist. Segu pannakse kohtadesse, kuhu ilmuvad prussakad.

*

Kilkide vastu aitab kirjalakk. Mõjub laki sulamise lõhn.

*

Kärbseid saab toast välja peletada, kui kõrvalisse kohta, näiteks kapi otsa paigutada lahtine pudel riitsinusõliga.

*

Aknalauale asetatud tomatitaimed peletavad kärbsed eemale.

*

Kärbsed ei lenda läbi akna tuppa, kui aknaraamid on värvitud siniseks.

*

Kärbeste peletamiseks pange aknale kausike äädikalahusega.

*

Et putukad ei asuks elama jahu- või paprikapulbrikotti, tuleks kotti peita mõned terved puhastamata küüslauguküüned.

*

Kui linasest riidest kotti keeta 20 minutit soolvees, siis ei tule selles kotis hoitavate toiduainete sisse kahjureid.

*

Kuivaineputukad ei lähe kuivainepurkidesse või lasevad sealt jalga, kui sinna asetada hobukastani küpseid vilju. Igal sügisel tuleb panna värsked kastanid.

*

Putukate tõrjeks tuleb kuivaineid enne purkidesse panemist kuumutada praeahjus 70—90 °C 20 min.

*

Kuivaineputukad ei lähe toidukappi, kui riiulitele on riputatud booraksit või kui kappi ja riiuleid on pestud söögiäädikaga (40°).

SIPELGAD KÖÖGIS VÕI SAHVRIS

Kõigepealt tuleb kindlaks teha, kust sipelgad sisse tulevad ja tõmmata nende sissekäigu ette tõrvaga joon. Kus võimalik, valada nende sissekäigu ette korduvalt tärpentini. Kui köögis on toidukapp, panna selle jalgade alla veega täidetud plekktassid. Soovitatav on ka nihutada toidukapp seinast eemale. Kui sipelgad on juba kapis, pestagu seda hoolega kuuma veega, samuti köögi ja sahvri põrandat, lisades igale liitrile pesuveele 1/8 liitrit salmiaaki. Seina äärde riputada väävlipulbrit ja mitte hoida toiduaineid lahtiselt.

*

Sipelgate käiguteele või nende asukohtadesse pandud hallitanud sidrunilõigud peletavad nad sealt eemale.

*

Sipelgad peletab toast piirituse või viinaga ülevalatud kampritükike.

*

Värsked tomatilehed aitavad vabaneda sipelgatest. Lehed panna sinna, kus sipelgad on teinud endale teed, ja putukad kaovad.

*

Sipelgad kaovad elamust mõne päevaga, kui kreeka pähkli suurune pärmitükike segada hästi 1 spl. suhkru ja vähese veega (võib lisada ka natuke mett), ning saadud segu tühjadesse tikutoosidesse jaotada, toosid aga poollahtiselt sipelgate ilmumiskohtadesse asetada.

IV. KALA JA KALATOOTED

SÄILITAMINE

Soojal ajal ei saa kala säilitada, kui ei ole külmutuskappi ega keldrit (jääkeldrit).

*

Kui jahutatud kala ei taheta kaua säilitada, on soovitatav see kohe puhastada.

Külmutatud kala ja kalafilee mähitakse puhtasse paberisse ja paigutatakse kuni valmistamiseni külmkambrisse.

*

Kala ei tohi hoida nende toiduainete lähedal, mida kasutatakse kuumtöötlemata (vorst, juust jms.). Pärast kuumtöötlemist kala mikroobid kaovad, kuid teised toiduained võivad osutuda mikroobide edasikandjaiks.

*

Külmutuskapis ei tohi kala kõrvale panna piima, võid ega kohupiima, sest kala annab neile halva lõhna.

*

Merekalad hoitakse värsked, kui nad mähkida äädikaga immutatud rätikusse. Enne praadimist või hautamist marineeritakse neid vürtsi, soola ja 10 tilga taimeäädikaga.

*

Kalakonserve, kalamarja, kuivatatud kala, suitsukala ja soolakala hoitakse külmkambrist kaugemal, külmutuskapi alumistel riiulitel.

*

Pikemat aega soolaga seismisel muutub kalaliha tuimemaks.

SULATAMINE

Ülessulatamiseks pannakse külmutatud kala külma vette (1 kg kala jaoks 2 l vett). Mineraalainete säilitamiseks soovitatakse 1 l vee kohta lisada 7—10 g keedusoola. Tuurlased lastakse üles sulada õhu käes.

KALA VÄRSKUS

Kas kala on värske või kaua seisnud? Seda küsimust saab kergesti lahendada. Kui sõrmega vajutamisel kaovad jäljed peaaegu kohe, siis kõlbab kala pannile ja supipotti.

*

Kala värskuse kindlakstegemiseks tuleb kala vette panna: värske kala vajub põhja.

*

Värskel jahutamata kalal on siledad läikivad tihedalt vastu keha liibuvad soomused, punnis läbipaistvad silmad, helepunased lõpused.

PUHASTAMINE

Kala on kerge puhastata, kui teda äädikaga hõõruda ja veidi aega sellega seista lasta.

*

Kala on kergem puhastada, kui teda enne soolaga hõõruda.

*

Soolatud kala tuleb leotada külma jooksva vee all või sageli vahetatavas joogivees, mitte aga soojas vees.

*

Kala puhastamisel tuleb sõrmed kasta soola sisse, et nad ei muutuks libedaks.

*

Räimed tuleb pärast puhastamist kiiresti pesta külma voolava veega. Pikemaajaline vees ligunemine halvendab kala kvaliteeti — liha muutub lõdvaks ja kalad kaotavad palju oma toiteväärtusest.

*

Kalasoomuseid saab kergemini ära, kui kala kasta kuuma vette. Suurtel kaladel võetakse siis soomused ühes nahaga maha.

*

Soomuseid ei tohi lasta enne kala puhastamist ära kuivada, muidu on kala raske puhastada.

*

Et soomused kala puhastamisel laiali ei lendaks, tuleb kala puhastada veega poolikult täis nõus vee all.

*

Väikest soolakala on parem leotada vees, millele on lisatud teelusikatäis söögisoodat.

*

Soomusest puhastamisel võib ahvena kinnihoidmiseks kasutada pulka. Umbes 30 cm pikkune väikese sõrme jämedune ümmargune sile pulk pistetakse kalale pea poolt kõhtu. Puhastades hoitakse kalapead koos pulgaga peos ja tõmmatakse soomus kalariivi või hariliku väiksema riivi abil maha.

*

Lutsu ja säga puhul teha sisselõige ümber pea ja võtta nahk tervenisti maha. Linask panna 15—20 sekundiks kuuma vette ja puhastada limast, siis saab soomused kergemini eemaldada.

Mere järele lõhnavad kalad puhastatakse, siis riputatakse neile suhkrut ja hõõrutakse veidi aja pärast äädikaveega.

*

Kala sisikonda eemaldades tuleb olla ettevaatlik, et mitte vigastada maksa küljes olevat sapipõit.

*

Juhul kui maitset rikkuv sapivedelik satub siiski kalalihale, tuleb see koht lihtsalt välja lõigata, kala soolaga üle puistata ja pesta.

*

Ookeanikaladel tuleb kõhukoopas asuv mustjas kelme ja hüübinud veri eemaldada noaga kraapides, soola ja harja, puhta marli või riidelapiga hõõrudes, seejärel hoolikalt kala külma veega pesta.

*

Mudalõhna kõrvaldamiseks tuleb kala pesta külmas tugevas soolalahuses.

*

Et lestalt spetsiifilist lõhna kõrvaldada, tuleb puhastamisel kalalt tume nahk eemaldada.

*

Lõhet, forelli ja siiga puhastamisel ei pesta, need vaid pühitakse niiske riidega seest- ja väljastpoolt puhtaks.

*

Kala puhastatakse soomustest, lõigatakse lõhki, eemaldatakse terava noaga sisikond ning rootsu juures olev veri, pestakse; lõpused lõigatakse kääridega ära, samuti saba. Kala kuivatatakse rätikuga, paneeritakse ja küpsetatakse rasvas. Kui praetakse ainult kalafileed, siis pea ja luud tarvitada leemeks.

*

Kala puhastamisel järelejäänud osi (pead, luud, uimed, nahk) võib kasutada vähese koguse puljongi keetmiseks. Puljongist saab ka maitsvat kastet.

*

Kalalõhn ei ole nii tugev, kui enne valmistamist hõõruda kala sidruniviilu või tomatilõiguga ja siis voolavas vees õige põhjalikult pesta.

HEERINGAS

Heeringa puhastamiseks katta lõikelaud paberiga.

*

Soolaheeringaid on soovitatav enne tarvitamist leotada vees, piimas ja kanges tees, et nad pehmeneksid ja et nende soolasus väheneks. Alles seejärel puhastada,

eemaldada nahk ja luud ning lõigata tükkideks.

*

Heeringas maitseb eriti hästi, kui ta pärast leotamist ja puhastamist veel tunniks-paariks piima või petipiima sisse panna.

*

Lahtine heeringas säilib paremini ja kaotab liigse soola, kui ta teega üle kallata. Keeta paraja kangusega tee (gruusia, india), lisada suhkur (2—3 tl. tassi tee kohta). Segada ja jahutada. Tee kallata tihedalt purki laotatud heeringatele, nii et nad oleksid kaetud. Purk panna jahedasse kohta. Heeringad säilivad terve kuu.

*

Hakitud heeringas on õrnema maitsega, kui lisada piimas niisutatud ilma koorukesteta nisuleivatükk.

*

Soolaheeringad maitsevad palju paremini, kui neile pärast puhastamist tilgutada peale õli.

KALADE KUUMTÖÖTLEMINE

Kalafilee on soovitatav panna keema, hauduma või praadima külmunult; kuna kala jääb siis mahlaseks.

*

Tükeldamisel ei tohi kala kõveraks painutada ega muljuda, sest muidu jookseb kalast mahl välja.

*

Piserdades puhastatud kalale või kalatükkidele sidrunimahla või lahjendatud äädikat, muutub kalaliha heledaks, paraneb lõhn ja maitse.

*

Pirukatäidiseks mõeldud kala lõigatakse pärast keetmist tükkideks ja pannakse 1—2 tunniks taimeõlisse.

KEETMINE

Ärge keetke kala liiga tugeval tulel.

*

Mida vähemas vedelikuhulgas kala keeta, seda maitsvam ta on. Eriti õrna ja meeldiva maitsega on aurus keedetud kala.

*

Väheses vedelikus või aurus keetes aga saab kalast valmistada ainult teisi roogasid, sest vähesest leemest saab heal juhul valmistada ainult kastet.

*

Suured kalad pannakse keema külma või leige veega (et nad ühtlaselt kuumeneksid). Väikesed kalad ja kalatükid pannakse kuuma, soolaga maitsestatud vette.

*

Kala 1 l keeduveele lisada 1 spl. soola, 1 väike sibul, väike porgand, tükike peterselli ja sellerit, 4 tera pipart, 1 loorberileht ja väheke äädikat. Suured kalad keevad 30 min., väikesed 10—15 min.

*

Kui kala keedetakse, pannakse keeduveele äädikat, soola, sibulat ja pipart. Suured kalad panna külma, väikesed kuuma vette keema.

*

Juhul kui kala keeduvette valada rõõska piima, kaob tugev kalalõhn ja kala on maitsvam.

*

Kui veele, milles kala keedetakse, lisada lusikatäis äädikat, jääb liha kõvem ja omandab parema maitse.

*

Keetes spetsiifilise lõhnaga kalu (tursk, lest, meriahven, suur haug, säga, stauriid) kasutada lõhna vähendamiseks supijuuri, sibulat, vürtse ning lisada 1 l keeduveele pool klaasi kurgisoolvett või 50 g äädikat. Kala on valmis, kui uimed kergesti ära tulevad.

*

Kalapuljong omandab eriti hõrgutava maitse ja aroomi, kui keetmise ajal lisada kuiva kanget lauaveini (1/8 puljongi kogusest) ja natuke võid.

*

Eriti selge puljongi saamiseks tuleb see kurnata läbi kuuma vette kastetud marli või räti (kuivalt on marli või rätt hõre).

*

Puljongiks kasutatavatelt kalapeadelt tuleb eemaldada lõpused, kuna need annavad puljongile mõrkjat maitset.

*

Kalasupi keetmiseks tuleb kala panna külma vette, kastme valmistamisel aga keeva vette, kuhu on lisatud supijuuri, sibulat, loorberilehte, pipart ja soola.

*

Täidetud kala on maitsvam, kui täidisele ja keeduveele lisada veidi suhkrut.

PRAADIMINE

Ookeanikalade spetsiifilist maitset ja lõhna saab vähendada, kui pesta kala hoolikalt voolavas vees ja eemaldada kõhukoopast hüübinud veri ning mustjashall kelme.

*

Spetsiifiline maitse ja lõhn väheneb ka siis, kui piserdada puhastatud kalale, fileele või selle tükkidele sidrunimahla, nõrka sidrunhappelahust, 3—4%-list äädikhappelahust, puistata soola ning lasta seejärel 15—20 minutit seista.

*

Külmutatud kala panna enne praadimist plastikaatkotti, siduda kõvasti kinni ja panna sooja vette.

*

Enne praadimist kastetakse kala piima, seejärel jahu sisse. Aga võite proovida ka õlle ja jahuga — on maitsvam!

*

Kala praadimiseks on sobilik kasutada toiduõli. Kõige maitsvam on kala aga praetult.

*

Kasutades kala praadimiseks võid koos toiduõli või searasvaga saame hästi pruunistatud kala. Ka ei lähe kala nii kergesti kõrbema.

*

Et kala praadimisel vähem lõhnaks, tuleb teda pesta soolveega (1 tl. 1 l vee kohta).

*

Kalakotletid on maitsvamad, kui kalahakklihasse panna peenekshakitud ja kergelt praetud sibul.

*

Kala on õrnem, kui teda enne praadimist hoida piimas. Kalarooga hautatakse kalaleemes, sest siis säilivad kõik kasulikud ained.

*

Praadides teha kalale 2—3 sisselõiget, siis säilitab kala oma kuju ja kalanahk ei tule lahti.

*

Röstimisel võib kala üle puistata maisijahuga, siis ei jää ta resti külge.

*

Et rasv laiali ei pritsiks ja kala paremini praeks, tuleb pann katta kummulikeeratud sõelaga.

*

Praetud kala tuleb eriti maitsev, kui teda enne praadimist hoida piimas, seejärel veeretada jahus ja praadida kuumas taimeõlis.

*

Fileed on soovitatav praadida ilma ülessulatamata, siis jääb kalaliha mahlakam ja praad tuleb maitsvam.

*

Et kala hästi pruunistuks, tuleb teda enne praadimist rätikuga kuivatada.

*

Kala ei lagune praadimisel, kui teda eelnevalt veeretada jahus, kasta munasse ja paneerida riivsaias.

*

Kui kalale panna soola veerand tundi enne praadimist, siis kala ei lagune.

*

Kala ei lagune praadimisel, kui praerasva hulka lisada veidi sidrunimahla või ka veidi soola.

*

Kalafilee ei lagune, kui lõigatud tükid soolaga üle riputada, jahusse kasta ja praadida pärast 15minutilist seismist eelnevalt tuliseks aetud rasvas.

*

Kala kaotab terava lõhna, kui praadimisel paar kartulilõiku kalapannile lisada.

*

Kala ei hakka praadimisel panni külge, kui praerasvale lisada natuke soola.

*

Kalakotletid on küpsed, kui lusikaga vajutamisel nendest tuleb välja läbipaistvat mahla.

*

Praetud kala on küps, kui puupulk läheb vabalt kalalihasse ja välja tuleb läbipaistev mahl.

*

Kui liha-, kala- ja munatoidu juurde antakse ka köögivilja, seedib toit paremini.

*

Kalajääke tarvitatagu alati samal päeval. Olgu nad keedetud, hautatud, praetud või marineeritud, alati saab neist vürtsilise marinaadiga (äädikat, õli ja vähe vürtsi) maitsvaid ja toitvaid salateid, kalaklimpe ja kalapudinguid, kalasülti jne.

*

Kalaroogade valmistamisel tuleks tarvitada rikkalikult maitserohelist.

*

Kalaroogade juurde sobivad kastmed, seda eriti külmutatud kalast valmistatud toidu puhul.

KALMAAR

Külmutatud kalmaari võib üles sulatada õhu käes või külmas vees.

*

Kalmaarifileelt tuleb eemaldada nahk ning vasardada fileed tugevasti mõlemalt poolt.

*

NB! Kalmaariliha ei tohi kaua keeta või küpsetada, sest ta muutub kõvaks, maitsetuks ja vähem väärtuslikuks.

*

Kalmaariliha keetmiseks ja praadimiseks piisab 5—10 minutist.

VÄHID JA KRABID

Vähke, krabisid ja krevette keedetakse ainult tugevasti keevas soolases vees.

*

Vähid lastakse tugevalt keevasse soolasesse vette (10 vähi kohta 1 spl. soola). Vähid võetakse keeduveest välja vahetult enne lauale andmist, muidu kaotavad nad oma mahlakuse ja maitse.

*

Keedetud vähkidel ei tohi sabad sirged olla. See näitab, et vähid olid juba enne keetmist surnud.

KALALÕHNA KÕRVALDAMINE

Paljudele on talumatu kalalõhn.

Seda võib pehmendada puhastatud kaladele suhkrut riputades. Kui suhkur on sisse tõmbunud, hõõrutakse kala äädikaveega.

*

Mõnede toitude valmistamisel, eriti kala praadimisel tekkivat ebameeldivat lõhna saab köögist eemaldada, kui sinna asetada nõu keeva veega, millele on lisatud 2—3 tilka lavendliõli.

*

Kala ei lõhna praadimisel, kui praadimisõlisse panna mõni viil toorest kartulit.

*

Kala ei lõhna nii väga, kui teda enne valmistamist hõõruda sidruniviilu või tomatipastaga ja siis voolavas vees korralikult loputada.

*

Kalalõhna kõrvaldamiseks kööginõudelt tuleb neid hõõruda sidrunikoorega ja pesta kuuma veega.

*

Heaks heeringalõhna kaotajaks on kohvipaks.

*

Kui pannilt tahetakse kalalõhna eemaldada, siis puhastatakse seda soolaga ja loputatakse hästi külma veega.

*

Heeringalõhna saab eemaldada, kui pesta nõusid veega, millele on lisatud sidrunikoort.

*

Kala- ja sibulalõhna saab pannilt eemaldada, kui puistata kuumale pannile niiskeid teelehti.

*

Kalalõhna kõrvaldamiseks tuleb nõusid hõõruda äädikaga või pesta seebi ja külma veega.

*

Kui kööginõu lõhnab kala, hapukapsa või küüslaugu järele, siis tuleb teda pesta sooja äädikaveega (2 l veele lisada 2 spl. äädikat). Kalalõhna võib eemaldada ka kuuma väga soolase veega.

*

Kalalõhn nugadelt ja kahvlitelt kaob, kui neid hõõruda värske sidrunikoorega.

*

Noale jäänud heeringalõhnast saab lahti hõõrudes nuga toore porgandiga ehk taimeõlisse või äädikasse kastetud lapiga.

*

Kalalõhna kätelt eemaldab peen liiv. Käed loputatakse külmas vees ja kuivatatakse sinepipulbriga.

*

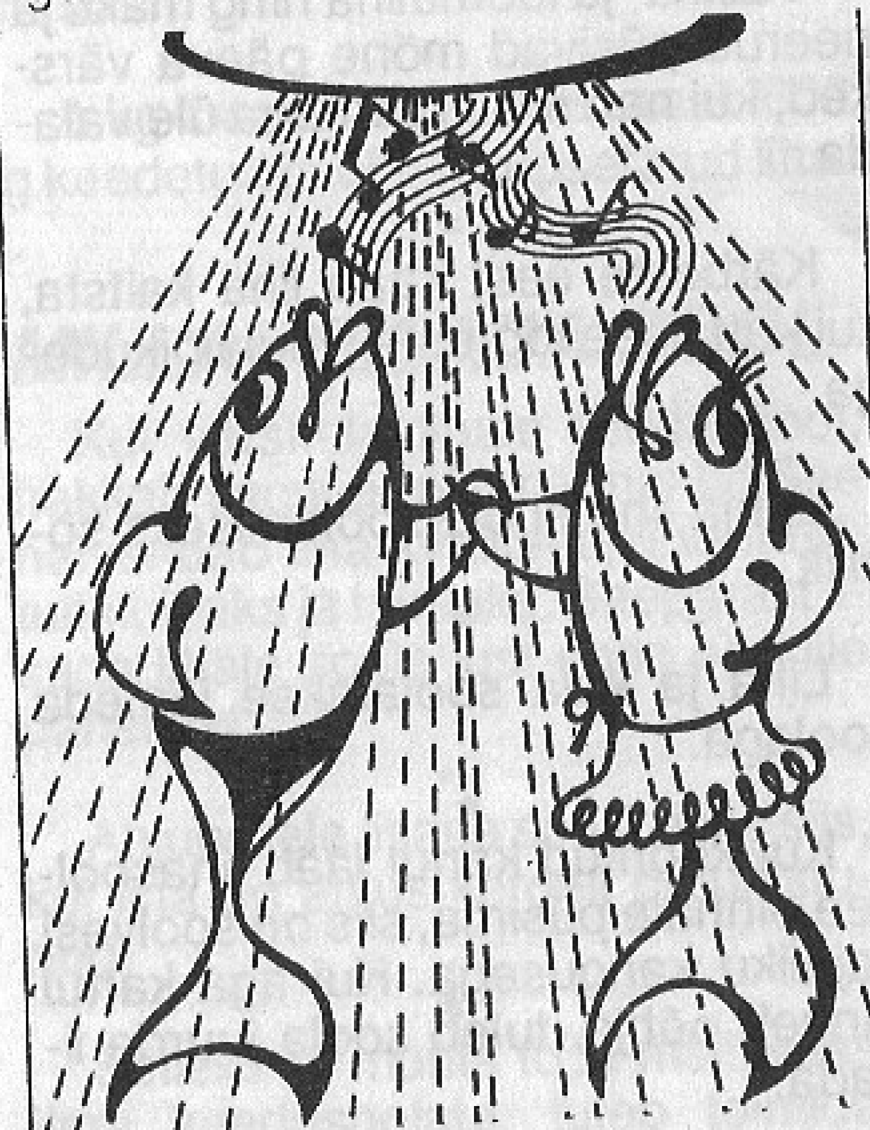
Heeringa ja teiste kalade lõhna saab kätelt ja nõudelt eemaldada lahja äädikalahusega pesemise teel.

*

Kalalõhna saab eemaldada, kui hõõruda käsi äädikas niisutatud lapiga.

*

Küüslaugu-, sibula- ja kalalõhna saab kätelt eemaldada sidruniviiluga hõõrudes.



V. LIHA JA LIHATOOTED

LIHA SÄILITAMINE

Enne külmapanemist võtta liha paberi seest välja ja panna keraamilisse või emailnõusse, kattes selle paberi või marliga.

*

Liha tuleb hoida külmas kohas, kuid mitte jää peal, sest sellisel juhul liha maitse ja omadused halvenevad märgatavalt.

*

Liha seisab kauem värske, kui ta hõõruda sisse sidrunimahlaga.

*

Liha seisab kauem värske, kui teda ei pesta. Liha kaetakse sibulalõikudega, lambaliha küüslauguga ja keeratakse äädikaga niisutatud linase lapi sisse.

*

Liha keeratakse äädikaga niisutatud lapi sisse. See pikendab tema säilimist värskena. Liha ei omanda äädikamaitset.

*

Vasika- ja loomaliha ning maks ja neerud püsivad mõne päeva värsked, kui nad rõõsa piimaga üle valada.

*

Kärbeste eest saab liha kaitsta, kui katta see tooreste sibulalõikudega.

*

Lahja liha ei ole soolamiseks sobilik.

*

Liha ja kala soolatakse jämeda soolaga.

*

Kui kooritud kartul jääb lihasoolvee pinnale püsima, siis on soolvesi vajaliku kangusega. Kui aga kartul langeb põhja, tuleb soola juurde lisada.

*

Ärge jätke kappi seisma liha, millele olete lisanud soola.

*

Külmutatud liha tuleb sulatada võimalikult suure tükina ja aeglaselt, riputades ta jahedas ruumis üles.

*

Külmutatud liha ei ole vaja vees üles sulatada. Liha tuleb puhtaks pesta ja panna 2—3 tunniks suletud nõusse. Väljaimbunud mahla võib ära kasutada.

*

Külmutatud liha sulatatakse pikamööda ja pannakse siis kuuma rasva sisse küpsema. Siis jääb mahl lihasse alles.

*

Külmutatud liha või lindude sulatamisel tekkinud vedelik on hea toalilleväetis.

*

Liha- ja kalakonserve ei jäeta avatud plekist konservitoosi seisma. Toosi sisu tühjendatakse portselan- või klaasnõusse.

*

Külmutuskapis hoitakse toorest liha, kala, linnuliha ja pooltooteid kinnises pakendis või suletud nõudes. Liha ei tohi puutuda kokku valmistoiduga (salat, sült, tarretis, vahukoor) ega maitserohelisega, mis toore liha lõhna kergesti külge võtab.

*

Liha, ka praetud või keedetud liha, ei panda külmutuskappi kilepakendis. Kiles säilib hästi vaid maitseroheline (petersell, salat, till), lihasaadused aga riknevad.

*

Noore looma liha on helepunane, peene kiuga, ja kui loom on hästi toidetud, siis ka rasvaga läbi kasvanud. Rasv on kollakasvalge. Vana looma rasv on päris kollane, liha tumepunane ja jämeda kiuga, üldse sitkem ja kuivem. 12—14aastase looma liha on juba õige kõva ja sitke, seda peetakse üldse alaväärtuslikuks, kuigi ta pole toiduks kõlbmatu.

*

Et veenduda liha värskuses, tuleb suruda liha sõrmega. Kui tekkinud auk kiiresti kaob, siis on liha värske. Värske liha lõikepind on peaaegu kuiv.

*

Liha kvaliteedi üle võib otsustada lõhna järgi. Selleks tuleb nuga või kahvlit kuumutada ja lihasse torgata: kui liha pole värske, siis jääb noale või kahvlile halb lõhn külge.

*

Keetmiseks sobib vana looma ja linnu liha, küpsetamiseks noore looma ja linnu liha. Praeahjus küpsetamiseks kasutatakse värsket rasvasemat liha.

*

Kui olete tegelnud toore lihaga, tuleb enne teiste toiduainete puudutamist käed puhtaks pesta.

KUIDAS LIHA PEHMEKS MUUTUB

Sitke liha muutub pehmemaks, kui valada talle peale üks lusikatäis kuni pool klaasi rummi või konjakit (vastavalt liha hulgale). Umbes veerand tunni pärast on alkoholilõhn ja -maitse täielikult kadunud, liha aga on muutunud pehmeks ja maitsvaks.

*

Kõva loomaliha muutub pehmemaks ja valmib kiiremini, kui eelmisel õhtul hõõruda liha igast küljest sinepipulbriga (enne keetmist tuleb liha pesta külma veega).

*

Sidekoerikast liha pehmendab marineerimine hapus mahlas ning hapude lisandite kasutamine liha hautamisel.

LIHA PESEMINE

Liha pesta keeva vee all kiiresti ja suure tükina, alles seejärel tükeldada. Väikesed tükid kaotavad pestes mahlakuse.

*

Enne röstimist või praadimist tuleb liha pesta ja kuivatada puhta käterätikuga. Nii säilib liha värskus ja rasv ei pritsi laiali.

*

Liha ja kala tuleb pesta vahetult enne valmistamist. Vees leotada pole vaja, et säilitada valke ja mineraalaineid.

*

Liha küpseb rutem ja saab pehmem, kui teda enne klopitakse.

*

Liha tükeldatakse pärast pesemist.

*

1 kg toorest kondilihast saab 600 g keedetud ja 650 g küpsetatud liha.

MILLAL LISADA SOOL

Kui värskele lihale lisada sool, hakkab varsti eralduma mahla. See halvendab liha kvaliteeti, liha muutub kuivaks ja tuimaks. Seepärast lisada lihale soola just enne pannile panemist.

*

Ahjupraele lisada soola alles siis, kui liha on ahjus kergelt pruunistunud.

*

Selleks et muuta toitu maitsvaks ilma keedusoolata, tuleb toimida

järgmiselt: liha- ja kalatoitudele lisada rohkesti maitsevilju ja -taimi ning vürtsilisi lisandeid — sibulat, küüslauku, porrulauku, peterselli, punet, liivateed, melissi, köömneid, kadamarju, tomatipüreed, vürtsikastet, haput mahla jne.

*

NB! Oleks hea, kui defitsiitsete vürtside asemel õpiksime kasutama meie oma maitsetaimi. Kõigile lihatoitudele võime maitse andmiseks lisada sibulat, peterselli, sellerit, pastinaaki, tilli ja muid meil kasvavaid maitsetaimi.

TÖÖTLEMINE

Liha lõigatakse ristikiudu.

*

Liha tuleb küpsetada vahetult enne lauale andmist, sest isegi lühiajaline seismine halvendab liha maitset.

*

Loomaliha valmib kiiremini, kui teda enne vasardada (puuvasaraga). Samuti tuleb liha keeduvette lisada 2—3 spl. äädikat.

*

Lihavasar tuleb enne tarvitamist alati märjaks teha, muidu rebib ta vasardamisel liha puruks.

*

Naturaalset lihatükki praetakse vähese rasvaga, riivsaias või jahus paneeritud lihatükile kulub rohkem rasva.

*

Et liha hästi pruunistuks, tuleb ta enne küpsetamist rätikuga kuivaks pühkida.

*

Et liha praadimisel panni külge kinni ei jääks, lõigata rasvasse mõned porgandirattad.

*

Paneeritud liha on maitsvam ja mahlakam. Paneerimiseks võetakse õhukesed, umbes 1,5 cm paksused ristikiudu lõigatud lihaviilud, klopitakse, vürtsitatakse soola ja pipraga, kastetakse jahusse, klopitud munasse, siis riivsaiasse ja praetakse rikkalikus rasvas.

*

Suure tükina praetav liha panna kuumale pannile, veeretada pruunis rasvas, panna kuuma ahju, pruunistada ja vürtsitada soola ning peene pipraga. Iga lihatoit saab hea, kui ta kohe pruunistub ja küpsema hakkab, siis jäävad lihamahlad sisse. Kui soovitakse keedetud liha, tuleb ka see kuuma veega keema panna.

*

Et riivsai kataks liha ega jääks panni külge, veeretada liha enne jahus ja määrida lahtiklopitud munaga.

*

Lihatükke tuleb veeretada riivsaias või jahus vahetult enne praadimist, vastasel korral riivsai või jahu märgub ja rikub toidu välimuse ning maitse.

*

Looma- ja sealihapraad on omapärase maitsega, kui liha enne sinepiga kergelt üle määrida, siis mõned tunnid seista lasta ja niiviisi ka keedunõusse asetada.

*

Kui enne praadimist puistata lihale natuke tuhksuhkrut, siis tekib praadimisel liha ümber maitsev koorik.

*

Praadimise eel sidrunimahlaga ülepiserdatud liha ja kala on maitsvamad, kui tavalisel viisil praetud.

*

Et liha saaks praadimisel maitsev, tuleb ta enne praadimist panna mõneks minutiks keeva vette.

KUI KAUA KÜPSEB LIHA

Veisepraad	2—2,5 tundi
Vasikapraad	1—1,5 tundi
Seapraad	3—4 tundi
Searibipraad	1,5—2 tundi
Hanepraad	1,5 tundi
Kanapoeg	0,25—0,5 tundi
Kana (suur)	1,5 tundi
Kana (vana) keedetakse	1,5—2,5 tundi
Jänesepraad	1—1,5 tundi
Tallepraad	1 tund
Lambapraad	2—3 tundi
Linnupraad	0,5—1,5 tundi
Maks	0,25—0,5 tundi
Kalkun	2—3 tundi

*

Liha pruunistamiseks tarvitatakse praadimise algul võid, hiljem võib juba soovi korral lisada rasva.

*

Enne kui hakata restil liha küpsetama, määrida rest rasvaga ja ajada kuumaks. Siis ei jää liha resti külge kinni ega lagune.

*

Liharoale lisada sool pool tundi enne valmimist, siis tuleb liha mahlakas, pehme, maitsev ja ilusa värvusega.

*

Kui toitu maitsestatakse soolatud maitseköögiviljaga, lisatakse soola hiljem vastavalt vajadusele.

*

Tilli-, peterselli- ja sellerilehed, sibula- ja murulaugupealsed tuleb alati panna valmis lihatoidule, et nende väärtus püsiks.

KEEDETUD LIHA

Maitsva ja mahlaka liha saamiseks ajada vesi enne keema ja panna siis liha katlasse.

*

Et keetes saaks hea liha, lisada sool alles pärast vahu riisumist.

*

Keetmisel pannakse liha külma magedasse vette ja aetakse kiiresti keema. Riisutakse vaht ja keedetakse nõrgas kuumuses (vaevu keeb).

*

Keedetud kana- ja loomaliha tuleb enne lauale andmist hoida väheses puljongis.

*

Et supis keedetud liha oleks mahlakas ka järgmisel päeval, hoida teda vähenes puljongis ja alles enne lauale andmist panna kuuma supi sisse.

*

Kui süldiliha on keedetud ja tükeldatud, valada lihale puljong peale ja keeta veel üks kord. Sült valada keeva veega pestud puhtasse nõusse.

*

Keedetud vasika- ja kanalihakastmele annab väga hea maitse sidrunhape.

*

Esimestesse roogadesse pannakse loorberileht 5 minutit, teistesse aga 10 minutit enne keetmise lõppu. Kui loorber varem panna, võib toit omandada mõru kõrvalmaitse.

*

Keedetud või hautatud liha on valmis, kui ta tuleb kergesti kondi küljest lahti või kui kahvel läheb kergesti lihasse.

*

Sea- ja veiselihast suppide maitse ning värvuse parandamiseks tuleb kondid praeahjus helepruuniks kuumutada.



HAUTATUD LIHA

Vähese suhkru lisamine annab hautatud lihale, eriti linnulihast ja ulukilihast toidule ja kastmele hõrgutava maitse.

*

Kui liha hautamisel lisada sidrunimahla, saab liha kiiremini pehmeks.

*

Veise-, põdra- ja lambaliha hautamisleemele lisatakse maitse parandamiseks sinepiseemneid.

*

Hapude toiduainete lisamine hautamisel kiirendab liha pehmenemist.

Tumedale lihale ja selle kastmetele annab sibul ja rasvas hautatud tomatipüree hea maitse.

KÜPSETATUD VÕI PRAETUD LIHA

Värsket liha pannil praadides tuleb liha enne pruunistada ja alles pärast ümberpööramist võib soola peale riputada. Kui seda on varem tehtud, tõmbab sool mahla lihast välja ning muudab selle kuivaks ja tuimaks.

*

Kõige parem on lihale soola lisada praadimise ajal, pool tundi enne valmimist. Nii saab pehme, mahlaka, maitsva ja meeldiva värvusega liha.

*

Praetavale ja küpsetatavale lihale puistatakse peale sool pärast pruunistamist.

*

Küpsetamisel asetatakse liha alati kuuma praeahju, nii et kuum õhk igalt poolt pääseks juurde. Praepannile pannakse veidi rasva. Küpsetamise ajal peab lihale peale valama praeleent.

*

Küpsetamisel ei soovitata küpsetuspannile kaant peale panna, sest sel juhul annaks aur lihale hautatud liha maitse.

*

Kui liha küpsetada praeahjus, võib sellele peale valada praeleent või kuuma vett, külm vesi muudab liha kõvaks.

*

Eelnevalt pruunistatud liha ei kaota praeahjus küpsetamisel mahlakust.

*

Veerand koorega sidrunit annab küpsetatud lihale meeldiva maitse. Algul tuleb sidrunit küpsetada koos lihaga, kui aga koor on täiesti pehme, hõõruda sidrun lusikaga peeneks ja lisada kastmele.

*

Et liha praeahjus ära ei kõrbeks ega kuivaks, asetage praeahju väike nõu veega, millest eralduv aur ei lase liha kõrbeda ega kuivada.

*

Hästi küpsenud lihasse on kerge kahvlit torgata, kusjuures eraldub läbipaistev mahl.

*

Kui šašlõkki ei ole võimalik küpsetada sütel, siis praadida lihatükke mõlemalt poolt kuumal pannil rasva sees.

LIHA SOOJENDAMINE

Eelmise päeva liha soojendamiseks tuleb teda pritsida vähese külma veega ja asetada võiga määritud pannile. Siis ei teki lihale halba kõrvalmaitset ja ta näeb välja nagu äsja praetud.

*

Tervet praadi soojendada praeahjus kuuma vette pandud nõus.

*

Lihajääkidest võib hapukurgi- ja tomatilõikudega ning pikantse kastme abil saada maitsvaid salateid. Munakookide, pirukate ja tomatite täidisteks, raguuks munaga segatuna ja praetuna, peterselliga üleriputatuna — kas ei leidu siin palju võimalusi?

LAMBALIHA

Lambaliha omandab parema maitse, kui teda enne praadimist lasta 24 tundi petipiimas seista.

*

Lambapraad saab hea maitse, kui hautamisel lisada mõni kild rukkileivakoorikut, veidi sidrunikoort ja mõned kadakamarjad.

*

Lambapraad omandab hea maitse, kui teda enne praadimist määrida kergelt sinepiga ja lasta pool tundi seista.

*

Biifsteeki ja rostbiifi lamba tagajalast ja lambakarbonaadi võib süüa ka poolküpselt. Sea- ja vasikaliha küpsetatakse aga lõpuni.

ULUKILIHA

Põdra- ja metssealiha tuleb enne tarvitamist hoida paar päeva külmas ruumis.

*

Et jänese lihakehalt verd eemaldada, tuleb seda 3—4 tundi külmas vees leotada. Äädikas leotamine teeb jäneseliha pehmeks.

Uluki- või lambapraad tuleb hea maitsega, kui teda enne ahjupanemist sinepiga määrida.

*

Lisades uluki- ja metslinnuliha, veise- ja põdraliha hautamisleemele veidi piparmündilehti ja -õisi, paraneb liha maitse.

*

Vana metsist hoitakse enne praadimist äädikavees, vastasel korral jääb ta kõvaks.

*

Uluki- ja metslinnuliha võib laagerdada koos naha ja sulgedega, kuid sisikond peab olema eemaldatud. Kõhuõõnde võib panna värskeid kadakaoksi.

*

Ulukiliha muskuselõhna saab vähendada liha leotamisega petipiimas, kaaliumpermanganaadi helelillas lahuses, petersselli- ja sellerilehtesse pakitult ja vähesel määral ka nõrga happesusega marinaadis.

*

Ulukiliha on maitsvam hapude mahladega (ebaküdoonia-, õuna-, sidrunimahl) marineerimisel.

KANA- JA KODULINNULIHA

Tapetud linnud panna jalgupidi rippu, siis veri valgub täielikumalt

välja, sest lihastesse jäänud veri muudaks linnuliha tumedaks ja liha rikneks kiiremini.

*

Puhastatud lind säilib kauem kui puhastamata. Sulgi on kergem eemaldada, kui lindu hoida 2—3 min. kuumas vees 55—65 °C.

*

Liiga kuumas vees kupatamisel linnu nahk rebeneb ja suurematel lindudel muutub nahk tumedaks.

*

Kana kitkutakse alates kaelast. Et mitte nahka rikkuda, tuleb sulgi kitkudes nahk sõrmedega võimalikult pingule vedada. Nahavigastused muudavad kana valmistamise tülikaks: lind kuivab praadimisel ja toidu maitse kannatab.

*

Enne kõrvetamist tõmmata linnu jalad ja kael sirgeks, tiivad käänata eemale, nii et ei jääks nahavolte.

*

Kui kana on vana, klopitagu teda, kui ta on vähe aega keenud, ja lisatagu keemise ajal veidi võid. See teeb liha pehmemaks. Vana kana lihast keedetud supp on aga tihti rammusam ja maitsvam kui noore kana lihast supp.

*

Vana kuke liha on kõva, seetõttu soovitatakse seda liha kasutada kotletitaigna valmistamiseks.

*

Valge linnuliha sisaldab palju rohkem täisväärtuslikke valke kui tume.

*

Kui kana enne küpsetamist või grillimist määrida sidrunimahlaga, siis tekib meeldiv krõbe ja aromaatne koorik ning kana läheb ilusaks kuldpruuniks. Paar sulatatud juustutükki kana kõhus annavad kanalihale pikantse maitse. Kui kana on rasvane, ei ole vaja võid lisada.

*

Et kodulind ühtlaselt küpseks või hauduks, tuleb linnu kõhuosa mõlemale poolele teha kaks sisselõiget. Sinna sisse panna linnu jalad; tiivad suruda vastu selga.

*

Kanaliha valmib kiiremini, saab mahlakam ja pehmem, kui keedunõu hõõruda sidrunimahlaga.

*

Et kana küpsetamisel tekiks pruun koorik, määrida kana enne küpsetamist paksu hapukoorega.

*

Kanaliha muutub valgeks ja õrnaks, kui enne valmistamist hõõruda kana seestpoolt sidruniga või keeta vees, kuhu on lisatud 1 tl. sidrunimahla.

*

Kui lind on praeahjus liiga pruuniks küpsenud, kuid pole veel päris valmis, siis tuleb ta pealt katta mingi rasvainega määritud pärgamentpaberiga.

*

Parte ja hanesid soovitatakse praadida, sest neist valmistatud puljongil on spetsiifiline ebameeldiv lõhn.

*

Et hane-, pardi- või põrsapraad hästi pruunistuks, tuleb ta vahepeal ahjust välja võtta, külma vett peale valada ja lasta lõpuni küpseda.

*

Et rasvase hane nahk ei hakkaks kõrbema, tuleb enne küpsetamist hane külma veega pritsida.

Kodu- või metslinde praeahjus küpsetades asetada lind pannile, selg allapoole. Rasvasele linnule valada peale natuke kuuma vett, lahjale aga sulatatud searasva.

*

Kui kana ei kee pehmeks, siis 20 min. keetmise järel võtta ta välja ja

hoida 2—4 min. teises kastrulis külma vee sees, seejärel panna tagasi keema.

*

Soojendamisel tuleb lind enne ahjupanemist hapukoorega üle valada.

*

Linnulihajääke kasutatakse nagu lihajääke. Eriti maitsev on raguu ja frikassee, mida vürtsitatakse seentega.



SUBPRODUKTID

MAKS

Paremaks säilitamiseks tuleks toorest maksa enne külmapanemist taimeõliga määrida.

*

Kelmet saab kergesti eemaldada, kui panna maks minutiks kuuma vette.

*

Maitsva maksa saab siis, kui teda enne praadimist hoida 2—3 tundi külmas piimas.

*

2—3 minutit liigset praadimist rikub loomamaksa ja muudab selle kõvaks ning kuivaks.

*

Praadides ei tohi maksa kaua kuumutada. Praetakse tugeval tulel kiiresti mõlemalt poolt. Nii jääb maks pehme ja õrn.

*

Mitte mingil juhul ei tule maksa pärast praadimist veel keeta või hautada. Siis muutub ta kõvaks ja tuimaks ning tundub suus kui saepuru.

*

Maksapasteeti sobib kaunistada läbi sõela aetud võiga. Peale võib puistata riivjuustu.

*

Neerudele ja maksale riputatakse peensoola alles pärast praadimist. Kui seda varem teha, muutuvad nad kõvaks.

NEERUD

Enne keetmist eemaldada neerult kelme, lõigata ta lõhki ja leotada tund aega külmas vees.

*

Loomaneerud tuleb enne praadimist läbi keeta.

*

Neerud tuleb praadida tugeval tulel, siis ei tule neist liigset mahla välja ja neerud ei muutu kõvaks.

*

Keedetud ja praetud neerude lõikekiht ei tohi olla punane.

*

Keelt, neerusid ja linnuliha keetes panna nad kohe keeva vette.

AJUD JA KEEL

Ajud tuleb enne keetmist või küpsetamist leotada 1—2 tundi külmas vees ja eemaldada kelme.

*

Enne paneerimist tuleb ajudel lasta kuivada, sest muidu nad lagunevad praadimisel.

*

Keedetud keel muutub pehmeks, kui ta panna keeva vette ja keeta nõrgal tulel 2—3 tundi. Pärast keetmist tuleb keel panna külma vette ja kohe eemaldada nahk, laskmata jahtuda.

PULJONG

Vasika-, lamba- ja seakontidest ei saa päris selget ja peene maitsega leent, neist sobib keeta sega- ja tummisuppi.

*

Looma küljekondid annavad leemele veidi hägusa, ühtlasi ka segase värvi.

*

Selge lihaleeme jaoks tuleb võtta vanema looma sääre- ja reiekonte ühes lihaga.

*

Puljongi keetmiseks kasutatavaid sea- ja vasikakonte tuleb enne keetmist pruunistada, siis saab puljong ilusama värvuse ja parema maitse.

*

Külmutatud lihast ei saa puljongit ega süldileent.

*

Hea puljongi saamiseks tuleb sool lisada alles keemise lõpus.

*

Puljong aetakse kiiresti keema ja keedetakse alati nõrgal tulel.

*

Supikondid lüüakse enne keemapanemist pikuti lõhki.

*

Looma liha ja kont raiutakse läbi ja pannakse puljongi jaoks keema külma veega.

*

Et kiiresti keeta lihasuppi, lõigata liha ristikiudu.

*

Loomakontidest puljongit keedetakse 3—4 tundi, vasika- ja seakontidest 2—3 tundi. Pikemaajalisel keetmisel halveneb puljongi maitse ja aroom.

*

Keetmisel tuleb meeles pidada, et puljongist sõltub paljude roogade maitse, sest kasutatakse ju puljongit nii suppide kui ka kastmete ja tarretiste valmistamiseks.

*

Kui supp keeb liiga suurel tulel, muutub ta sogaseks ega saa varem valmis. Suppi keeta parajal tulel.

*

Selge lihapuljongi saab, kui panna keetmise ajal katlasse värske pestud munakoor. Valmis puljong kurnatakse.

*

Kui lihaleem on keema hakanud, pannakse nõu pliidi äärele, et keemine toimuks vaikselt. Keeduaeg on 2—4 tundi olenevalt lihatükkide suurusest ja looma vanusest. Keetmisel tuleb kaas veidi kõrvale lükata, muidu tuleb leem segane ja rasvamaitseline.

*

Selged lihasupid keedetakse värskest loomalihast. Liha pannakse külma veega tulele ja keedetakse võimalikult tasasel tulel.

*

Lihaleem saab palju selgem, kui talle segada hulka klopitud munavalget (1 munavalge 1 liitri vee kohta), lasta ettevaatlikult keema ja siis kurnata läbi sõela.

*

Kui lihaleem on liiga hele, võib lisada veidi pruunistatud suhkrut, mida tuleb enne lahustada väiksemas leemehulgas.

*

Lihaleem muutub selgeks ja läbipaistvaks, kui talle keemise ajal lisada 1 klaas külma vett. See koondab vahu kokku, nii et selle saab pealt ära riisuda.

*

Et puljong saaks aromaatse lõhna ja kullaka värvuse, tuleb köögivili (porgand, petersell, sibul) enne puljongisse panemist pooleks lõigata ja ilma võita ühelt poolt pruunistada.

*

Supipuljong saab maitsvam, kui köögivilja eelnevalt 2—3 minutit praadida ja siis väheses puljongis keeta.

*

Supp või puljong on maitsvam ja meeldiva pruunika värvusega, kui teda keeta koos eelnevalt praeahjus küpsetatud sibulaga.

*

Kaalikas, naeris, porgand ja sibul lisatakse leemele õrnalt pruunistatult.

*

Lihaleem, mis tundub maitsetu või ei maitse värskena, keedetakse uuesti läbi võisse kastetud sibulaga ja lisatakse siis paar tilka lihaekstrakti.

*

Puljongit tuleb ka külmutuskapis säilitada läbikurnatuna puhtas klaaspurgis, kausis või emailnõus.

*

Puljong säilib hästi, kui see on kaetud võrdlemisi paksu hangunud rasvakihiga.

*

Kui soovitakse rasvast puljongit mõni päev säilitada, tuleb sellele lisada sulatatud veise- või lambarasva, kord läbi keeta ja siis jahedasse seisma panna. Lisatud rasva on hangunult kerge kõrvaldada.

*

Rasvakihiga kaetud puljongit ei tohi enne kuumutamist segada ega liigutada.

*

Seisnud puljongit tuleb soojendada suuremal tulel, sest pikaldasel kuumutamisel võib ta hapuks minna.

*

Puljongit tuleb enne seismapanekut hästi kurnata.

*

Supilisandid tuleb puljongisse panna siis, kui see just keeb.

*

Järelejäänud supist ja kastmest saab piima lisades koos seente, tomatimahla, vähese veini ja äädikaga uue maitsva kastme. Need kastmed sobivad külma liha, ka koorekartulite ja makaronide juurde.

HAKKLIHA JA KOTLETID

Hakkliha ei saa säilitada, sest selles paljunevad mikroobid. Kotlette tuleb praadida mõlemalt poolt.

*

Külmutatud lihast valmistatud hakkliha on vesisem ja halvema maitsega.

*

Hakkliha valmistamiseks tuleb liha pesta külma veega, eemaldada suuremad sooned ja kelmed, lõigata tükkideks ning ajada kaks korda läbi hakkamasina. Esimene kord ajada läbi ainult liha, teine kord liha koos saia ja muude lisanditega.

*

Et võimalikult kõike liha lihamasi-

nast kätte saada, lasta lihamasinast lõpuks läbi saia.

*

Kui liha on parasjagu rasvane, saame mahlakad kotletid, kui aga liha on liiga rasvane, kuivavad kotletid kokku ja kaotavad kuju.

*

Et lahjast lihast saada häid kotlette, tuleb hakklihale lisada natuke võid või hakkmasinast läbiaetud pekki.

*

Kotletitaignas kasutada kuivanud leiba-saia, sest värske leib-sai muudab kotletid kleepuvaks. Leib-sai ei anna mitte ainult mahtu juurde, vaid teeb ka hakkliha kohevaks ja mahlaseks. Liha leotada külmas vees või piimas ja lisada hakklihale, vedelikku välja pigistamata.

*

Kotletitaignale lisatav vesi või piim teeb kotletid mahlakaks. Maitsvate kotlettide saamiseks tuleb hakkliha pärast lihamasinast läbiajamist segada, lisades vähehaaval leiva leotamisest järelejäänud piima või vee.

*

Kotletitaignasse võib panna peene riiviga riivitud toorest sibulat.

*

Lihakotletid muutuvad maitsvamaks, kui neisse lisada võrdsetes kogustes toorest ja kergelt praetud sibulat ning veidi peene riiviga riivitud toorest kartulit.

*

Kotlettide praadimisel peab pann hästi kuum olema.

*

Kotletid ja lihatükid peavad olema tihedalt koos.

*

Lihakotletid on valmis, kui lusikaga vajutamisel neist voolab välja läbipaistev mahl. Valmis kotletid peavad lõhkilõikamisel olema hallid, mitte punakad.

*

Et pikkpoiss ei läheks ahjus lõhki, veeretada teda enne pannile panemist kartulijahus.

*

Lihakotlette ei või säilitada rohkem kui ühe ööpäeva. Sülti, lihatarretist ja lihasalatit ei tohi külmutuskapis hoida rohkem kui 12 tundi.

ŠNITSEL JA KARBONAAD

Enne šnitsli või karbonaadi praadimist tuleb eemaldada sooned, vastasel korral muudavad need liha vormituks. Pärast seda tuleb liha äärtesse teha 2—3 sisselõiget.

*

Et karbonaad või šnitsel saaks pehmem, määrida liha 1—2 tundi enne praadimist äädika ja taimeõliga.



*

Šnitslit klopitakse enne praadimist, sest muidu nõrgub mahl lihast välja ning šnitsel muutub tuimaks ning kuivaks.

VORST JA SINK

Et poolik vorst või sink ei rikneks, tuleb lõikekohta määrida munavalgega või panna lõikekohale sidruni- või porgandilõik. Võib määrida ka rasvaga.

*

Lahtilõigatud vorsti ja singi kuivamist välditakse, määrides vorsti- ja singilõikudele veidi keenud singi rasva.

*

Pooliku singi lõikekoht kaetakse toore munavalgega, pakitakse pärgamentpaberisse ja riputatakse siis jahedasse ja kuiva kohta. Pikema seismise korral tuleb munavõõpa uuendada.

*

Suitsusink säilib suvel jahedas, kuivas ja küllalt õhurikkas ruumis lakkeriputatult. Hea hoiuruumi puudumisel määrida sink sisse jahukliistriga, raputada peale peent pipart ja hoida nüüd kuivas ruumis, kuni kliister kuivab. Siis riputada kuiva aida- või sahvrilakke, vahele küllalt ruumi jättes. Nii seisavad singid mitu aastat. Rukkisalves võib ka hoida.

*

Kattes lõikepinna rasvaga välditakse vorsti kuivamist ja riknemist. Lõikepinna võib katta ka õhukese pekiviilu või rasvase pärgamentpaberiga.

*

Kui suitsuvorst tugevasse soolvette kasta, siis kaitseb see hallituse eest.

*

Vorsti ja sinki on hea lõigata kuuma noaga.

*

Praevorstid ei rebene, kui neid enne praadimist hoida umbes minut aega keevas vees ja seejärel veeretada jahus.

*

Suitsuvorstilt tuleb nahk paremini maha, kui vorst panna pooleks minutiks külma vette.

TOIDURASVAD

Toidurasvu tuleb hoida kinnises nõus, pimedas kuivas jahedas ruumis. Valges säilitamisel ei tohi nõu läbi paista.

*

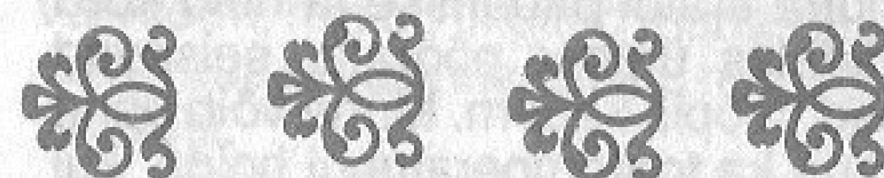
Et veise-, lamba- või searasvale anda maitset, tuleb rasv tükeldada, panna keedunõusse ja valada nii palju piima peale, et see vaevalt rasvatükke kataks. Keedunõu asetada tulele ja kui piim on keema hakanud, tuleb kurnata. Saadud rasv tuleb hoida külmas kohas.

*

Searasvale saab anda meeldiva maitse, lisades mõned pähklituumad. Enne aetakse läbi hakkmasina pähklid, siis tükkideks lõigatud rasv, mida tahetakse sulatada. Pärast sulatamist lastakse rasv läbi sõela. Sõelale jäänud pähklituumatükikesed ja rasv on saanud kaunis pikantse maitse. Rasva ei maksa liiga kaua säilitada.

*

Kuna loomarasv kergesti kõikvõimalikke lõhnu külge võtab, ei tohiks tema lähedal hoida teravalõhnalisi toiduaineid, nagu kala, terav juust, vorst jms.



VI. M U N A D

SÄILITAMINE

On mitu võimalust säilitada mune värskena küllaltki pika aja jooksul. Säilitamiseks tuleb valida värsked terve koorega munad, soovitatav dieetmunad.

*

Kanamunade värskena hoidmiseks tuleb neid määrida vaseliini või parafiiniga. Iga muna tuleb paberisse mähkida ja panna korviga jahedasse kohta.

*

Munad, mida hoitakse kustutatud lubja lahusega nõus (300—400 g lupja ämbri vee kohta), säilivad üsna kaua. Munad tuleb nõusse panna, terav ots allapoole. Lahust peab munade peal olema 20 cm.

*

Kuivatatud munavalget võib kaua alal hoida. Kuivatamiseks valatakse munavalge emailitud äärega plaadile ning pannakse tolmuvaba kohta kuivama. Juba järgmiseks päevaks on munavalge kuivanud õhukeseks leheks, mida hoitakse kuni tarvitamiseni puhtas suletavas klaasnõus.

*

Tarvitamiskõlblikuks tehakse munavalge järgmiselt: 50 g kuivatatud munavalgele valatakse 350 g külma vett ja pannakse ööseks jahedassse kohta. Järgmisel päeval võib teda juba kasutada kui värsket munavalget.

*

Mune ei või üle kahe nädala külmkapis hoida. Kui aga mähkida iga muna eraldi paberisse ja neid kord nädalas ümber pöörata, seisavad nad hoopis kauem. Mune võib üsna kaua ka toatemperatuuril hoida, kui nad õhukeselt rasva või taimeõliga üle määrida.

*

Külmutatud munad võib üles sulatada, kui hoida neid pikemat aega külmas soolases vees.

*

Selleks et säilitada värskena munakollaseid või munavalgeid, mida kohe ei kasutata, tuleb need panna tassi, valada peale külma vett ja paigutada külma kohta.

*

Munavalget ei või seista lasta, vaid see tuleb samal päeval ära tarvitada, munarebu aga, kui see tassi panna ja pisut vett peale valada, võib jahedas kohas päev-kaks seista.

*

Munavalget, mis sageli üle jääb, saab igal ajal kasutada putrude ja mitmesuguste tarretiste juurde.

*

Munakoorel on pisikuid, seepärast tuleb muna kindlasti pesta.

KAS MUNA ON VÄRSKE?

Munade värskust kontrollida järgmiselt: lasta munad aeglaselt külma soolvette (10%-line). Värske muna vajub liikumatult põhja, poolvärske ajab tömbi otsa üles, riknenud muna ujub pinnal.

*

Muna vanust võite saada teada õhumulli suuruse järgi. Mida värskem muna, seda rohkem õhku koore all.

*

Munade kvaliteeti võib kontrollida, vaadates neid vastu valgust. Riknenud munadel on tumedad laigud.

MUNADE KEETMINE

Mune keeta vahetult enne kasutamist.

*

Et teada saada, kas muna on toores või keedetud, püüdke seda nagu vurri keerlema panna. Keedetud muna hakkab keerlema, toores aga jääb pärast viit või kuut tiiru seisma.

*

Enne keetmist tuleb muna leige veega pesta ja siis keevasse vette panna. Munad olgu täiesti kaetud.

*

Ka pehmed munad kipuvad järgmisel päeval rebu ümbert siniseks minema, eriti kui olete nad unustanud sooja keeduvette.

*

Mitte panna keema otse külmkapist võetud mune, need võivad kergesti puruneda.

*

Suurt kogust mune keeta võrgus või marli sees, nii on hõlpsam neid kastrulisse panna ja välja võtta.

*

Mida värskemaid mune keeta, seda raskem on neilt koort eemaldada. Toksige keedetud munad katki ja pange tagasi külma vette, vesi tungib koore alla ja nii on kergem koorida.

*

Väga külmi ja külmunud mune tuleb enne keetmist hoida 1—2 tundi soojas ruumis või toatemperatuuriga vees.

*

Munade keetmisel ei purune koor, kui keeduvette lisada soola või pisut äädikat.

*

Koorega mune keedetakse kahel viisil: 1) muna panna keema keevasse vette (mitte liiga tugevasti keevasse); kui soovitakse hüübinud valget, aga vedelat kollast, tuleb keeta 3—4 min.; tahetakse hüübinud munavalget ja poolvedelat kollast, siis keedetakse 5—6 min.; kõva muna 10—11 min. Väga suurte või väga väikeste munade keetmisel tuleb aega pisut pikendada või lühendada; 2) muna panna tulele külma veega ja lasta keema tõusta, keeta 1 min. Nii saame poolvedela muna. Viimast viisi tarvitavad eriti inglased. Mune tuleb keeta alati kella järgi.

*

Et munakoor keetmisel ei lõhkeks, torgata see enne keetmist muna jämedamast otsast nõelaga läbi.

*

Katkisi mune võib keeta soolases vees, mähkides munad pärgamentpaberisse.

*

Katkise kooregamunadele lisada keetmise ajaks vette keedusoola või äädikat, siis ei kee munavalge välja.

*

Pragunenud munade keetmisel võib pragusid sidruniga hõõruda, lasta muna ettevaatlikult väga kuuma, kuid mitte keeva vette ja keeta kümme minutit.

*

Kui muna läheb keetmisel katki, lisada keeduvette kohe veidi äädikat, siis ei voola munavalge välja.

*

Muna ei keedeta sisetunde, vaid kella järgi, nimelt 2,5—3 minutit arvestades keemahakkamise momendist. Kui keeta üle 10 minuti, muutub munakollane jahuseks ja kollase ümber tekib kiiresti sinine värvitoon, mis on tingitud munas leiduva raua ja väävelvesiniku reageerimisest.

*

Keeta tuleb kaaneta nõus. Pehme muna saab, kui keeta 3,5—4 mi-

nutit, poolpehme, kui keeta 5—6 minutit, ja kõva muna, kui keeta 8—10 minutit. Pärast keetmist tõsta munad väheks ajaks külma vette.

*

Mune ei keedeta tugeval tulel, vaid nii, et vesi vaevalt keeb. Ägedal keetmisel tuleb munavalge sitke ja rebu jahune.

*

Kooreta munade keetmisel lisada keeduvette iga liitri vee kohta 2 tl. äädikat.

*

Kooreta keedetud munadelt äädikamaitse kõrvaldamiseks kasta valmis munad külma vette.

*

Kõvakskeedetud munadel ei jää rebu ümber sinakat ranti, kui neid 5 minutit keeta ja seejärel 8 minutit kuumas vees "tõmmata" lasta.

*

Keetmisel vedelaks jäetud muna on ka mitme päeva pärast värske ja maitsev, kui teda enne söömist hoida 10—20 sekundit keevas vees.

*

Kui kõvaks keedetud mune kasutada toitude valmistamiseks (kohe lauale ei anta), siis tõstetakse munad külma vette; enne tuleb aga koor purustada, muidu ei tule ta lahti.

*

Kui mustuseplekid ei kao munadelt isegi keetes, hõõruda need äädika või keedusoolaga lumivalgeks. Laual on nad seda isuäratavamad. Enne keetmist ei soovitata neid puhastada — munad võivad kergesti puruneda.

*

Kooreta saab keeta ainult täiesti värskeid külmi mune, vanematel munadel valgub munavalge laiali. Pange keeduvette ühe liitri kohta 2 tl. äädikat, laske kooreta munad kulbiga või tassiga ükshaaval keeva vette, seejuures on väike munavalgekadu loomulik. Keetke tasasel tulel 3—5 minutit.

MUNAVALGE JA MUNAKOLLASE ERALDAMINE

Sageli on vaja eraldada munavalget munakollasest. Selleks lüüakse munad lahti lehtri kohal; munavalge valgub alla, munakollane jääb lehtrisse. Lehtri võib teha ka paberist.

*

Kui vajatakse ainult munavalget, munakollast aga on vaja mõni päev säilitada, siis torgata muna jämeda nõeldaga mõlemast otsast läbi. Munavalge voolab välja, munakollane jääb aga sisse.

*

NB! Üks halb muna võib rikkuda terve toidu. Sellepärast tuleb munad ükshaaval tassi lüüa, kontrollida nende värskust ja alles siis toidu sisse panna.

NÕUD

Muna on soovitatav vahustada fajanss-, keraamilises või klaasnõus.

*

NB! Alumiiniumnõus vahustatud munavaht muutub sinakaks.

*

Nõu, milles munavalget vahustatakse, ei tohi olla rasvane; ka ei tohi kasutada emailnõu (kildude tekkimise oht) ega alumiiniumnõu (muudab munavalge halliks).

MUNAVALGE

Juba kübekegi munakollast raskendab munavalge vahustamist.

*

Munavalge kergemaks vahustamiseks on neid vaja jahutada või lisada noaotsatäis peenikest soola. Kui klopitud munavalgeid on vaja kauem säilitada, siis lisada munavalgetele natuke vett (1 spl. 3—5 muna kohta).

*

Munavalge vahustub kiiremini, kui temale lisada pisut sidrunimahla või tuhksuhkrut.

*

Munavalge hakkab kergemini vahutama, kui muna enne tarvitamist hoida vähe aega külmas. Vahustamist kergendab ka enne kloppimist munavalgele lisatud paar tilka äädikat või sidrunimahla.

*

Munavalged on vahul, kui kaussi kummutades munavalge sealt välja ei valgu.

MUNATOIDUD

Kui munakollane on liiga hele ega anna koogile või toidule ilusat kollast värvi, segada munakollasele paar tera soola hulka ja lasta umbes 10 min. seista. Munakollane omandab nüüd ilusa kollase värvi.

*

Mune praadida võis või margariinis võrdlemisi madalal temperatuuril, et valge ääred ei kõrbeks.

*

Munade praadimiseks on kõige sobivam spetsiaalne süvendiga härjasilmapann.

*

Kui praadides katta pann kaanega, tekib munakollase peale valge kirme, mida mõned peavad meeldivaks.

*

Härjasilm küpseb kiiremini ja jääb pehmeks, kui see praadimise ajal üle valada kuuma rasvaga.

*

Härjasilmi ei tule liiga kaua praadida. Toit on valmis, kui munavalge on natuke kalgendunud, munakollane aga vedelavõitu ja säilitab oma kuju.

*

Et omlett tuleks kohev, lisada enne praadimist munadele piima või vett (1 spl. muna kohta) ja kloppida hästi lahti.

*

Omleti praadimisel segada pannil muna kahvliga äärest panni keskele, siis tuleb kohev omlett.

*

Muna-õlikastmed õnnestuvad ainult siis, kui toorestele munarebudele lisada tilgaviisi õli, kogu aeg ühtlaselt segades. Selleks otstarbeks keeratakse kangest pärgamendist väike torbik, pisike avaus teravas otsas, mille läbi õli peene joana peab voolama munale. Lehtrina võib kasutada ka poolikut munakoort, millele terava nõelaga on torgatud põhja väike auk.

*

Munarooga tuleks serveerida portselannõudes ja söömisel mitte kasutada hõbedast söögiriistu, kuna munas olev väävel tekitab hõbedale plekke.

*

Toorest muna on soovitatav enne supile lisamist segada poole klaasi jahutatud supiga. Sel juhul seguneb muna supiga ühtlaselt.

*

Segusid, kus kasutatakse tooreid mune, ainult munavalgeid või munakollaseid (kastmed, kreemid, supid) ei tohi tugevasti kuumutada ega keeta.

*

Tavaliselt lisatakse munad segule keetmise lõpus, võttes nõu tulelt ära; kui segusid on vaja keeta, siis oodatakse, millal ilmuvad esimesed keemise tunnused, ja võetakse kohe tulelt ära.

*

Kuumale segule tooreid mune lisades tuleb seda pidevalt segada.

*

Beseeküpsised ja muud beseetooted õnnestuvad ainult siis, kui munad on täiesti värsked, munakollast ei satu lahtilöömisel valge hulka, munavaht on hästi kõva ja küpsetusahi paras (80—100 °C). Selleks sobib praeahju järelsoojus pärast lõunasöögi valmistamist või küpsetamist. Tooted kuivavad ahjus 1—3 tundi, olenevalt suurusest.

LIHAVÕTTEMUNADE VÄRVIMINE

Sibulakoorte ja vihalehtedega saadakse enam-vähem ühevärvilisi mune, kollakaid ja rohekaid toone. Keedetakse 8—10 minutit, kuni munad on kõvad.

*

Kui koos sibulakoortega panna vastu muna veel kuuseoksi, saame väga huvitava mustri.

*

Mune värvitakse punase peedivedelikuga. Saadakse roosad või punased munad.

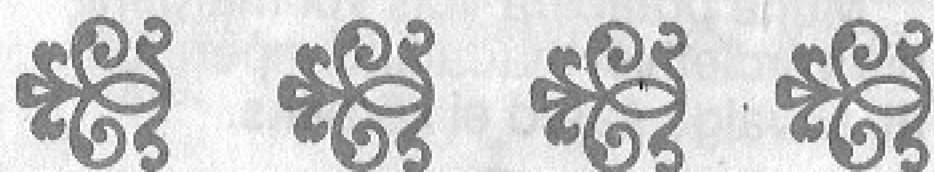
*

Kirjude munade saamiseks seotakse munad puhtasse valgesse riidesse, asetades enne riidele mõned tangu- või kruubiterad. Need kohad jäävad siis heledaks, kuna teine koht võtab tugevamini värvi peale. Ka pannakse väiksemaid rohelisi lehti riidele ja seotakse siis muna ümber. Munale jääb lehekujutis.

*

Kõige viimaks võib munadele anda ilusa läike, tõmmates need üle õhukese vaseliinikorraga või rasvaga.





VII. PIIM JA PIIMATOOTED

PIIMA SÄILITAMINE

Rõõska piima hoida pimedas jahedas kohas, sest valguse käes kaotab piim suure osa vitamiinidest.

*

Lisades piimale väheke soola seisab piim kauem rõõsk.

*

Kui liitrile piimale panna hulka üks tilk sinepiõli, siis seisab piim ligi 15 päeva värske. Keetmisel aurab õli ära ja järele jääb puhas värske piim.

*

Kui soovite keedetud piima kaua säilitada, tuleb keetmisel liitri piima kohta lisada 1 spl. suhkrut.

*

Et piim palava ilmaga tilgastama ei läheks, selleks tuleb piimapudeli või mõne muu klaasnõu ümber mähkida näiteks salvrätt, asetada nõu veekaussi ja panna tuuletõmbe kätte: vesi aurustub salvrätilt pidevalt ja nõus säilib madal temperatuur.

*

Kuigi puudub külmutuskapp, võib piima siiski säilitada 2—3 päeva. Selleks tuleb piima keeta 2 korda päevas — hommikul ja õhtul. Pärast keetmist peab laskma piimal lahtises nõus jahtuda.

*

Et piim talvel kauem säiliks, tuleb enne keetmist piimale lisada veidi suhkrut (0,5 spl. 1 l piima kohta), suvel aga noaotsatäis soodat. Pärast keetmist tuleb piima jahutada lahtises nõus.

PIIMA KEETMINE

Piima (välja arvatud pastöriseeritud) tuleb tingimata enne tarvitamist keeta.

*

Piima keeta kuni kolm minutit, siis ei lagune vitamiinid.

*

Piima keetmiseks peab olema eraldi kastrul, sest kuum piim võtab külge mitmesuguseid lõhnu.

*

Et keetmisel ei tekiks piimale kilet, tuleb seda segada.

*

Kui kardate, et piim võib keetmisel kokku minna, lisage veidi suhkrut (1 tl. 1 l piima kohta).

*

Kui piim on kokku läinud, jätta see nõrgale tulele nii kauaks, kuni kogu piim kokku läheb. Siis jahutada kiiresti maha ning kurnata läbi marli ja tiheda sõela. Olete saanud maitsva kohupiima.

Kohupiima võib saada, kui ajada 2 l rõõska piima keema ja segada seejärel poole liitri hapupiima või keefiriga.

*

Tilgastunud piima kokkuminekut keetmisel võib vältida lisades noaotsatäie soodat.

*

Piim ei kee üle, kui nõu siseserva hõõruda võiga.

*

Piim ei kee üle, kui keedunõu äärt määrida pekikamaraga. Pole karta, et peki maitse end tunda annaks.

*

Piim ei kee üle, kui keedunõu äärt määrida rasvaga.

*

Piim ei hakka keedes põhja, kui potti enne loputada külma veega või määrida võiga.

*

Piim ei kõrbe põhja, kui piima keeta paksupõhjalises kastrulis.

*

Piim ei kee põhja, kui keetmisel on kastrulisse pandud tükike suhkrut. Piim tuleb lasta jahtuda kaaneta.

*

Kui piim on põhja kõrbenud, valada see ümber puhtasse keedunõusse, katta mitmekordselt kokkupandud niiske käterätiga, tõsta pliidile ja ajada uuesti keema.

*

Kui piim põhja kõrbeb, ei maksa seda lusikaga segada, vaid valada teise nõusse ja lasta keema.

*

Põhjakõrbenud piima maitset võib paremaks muuta, kui lisada soola ja panna nõu külma vette.

*

Ülekeenud piima lõhn kaob, kui kohe valada kuumale piimale veidi äädikat.

*

Kuumale pliidirauale sattunud piimale või muudele toiduainetele tuleb kiiresti peale riputada soola. See takistab kõrbelõhna levimist.

PIIMASUPP

Piimasuppi valmistades tuleb enne piima keedunõusse valamist loputada nõu külma veega või teha selle põhi rasvaseks, et piim põhja ei kõrbeks.

*

Piimasupi valmistamisel juurviljast, kruupidest, makaronidest tuleb need väheses vees pehmeks keeta ja alles siis koos keeduveega piima sisse panna.

*

Piimasuppi valmistatakse ainult piimast või piima ja vee segust (vastavalt maitsele). Võib kasutada ka piimapulbrit, seda eelnevalt vees lahustades.

*

Piimasupi maitset tõstab alati tükk võid, mis lisatakse supile pärast keemist.

*

Piima-tangusupile lisatakse soola enne laualeandmist. Kui seda lisada keetmisel, läheb supp sinakaks.

PIIMAPULBER

Lahtist piimapulbrit ei saa kaua säilitada. Ainult mõned päevad võib teda hoida kuivas jahedas ja pimedas kohas. Õhuga kokku puutudes suureneb piimapulbri niiskusesisaldus ja pulber rikneb.

*

Piimapulber säilitab kõik väärtuslikud toitained (valgud, rasvad ja mineraalained, ka vitamiinid). Ainult C-vitamiini sisaldus väheneb.

*

Piimapulbrist võib saada erineva rasvasusega piima. Tavaliselt pannakse klaasi 5 tl. piimapulbrit, lisatakse natuke külma või sooja vett ning segatakse hoolikalt. Segamise ajal lisatakse vähehaaval vett kuni klaasi täitumiseni, siis valatakse keedunõusse ja kuumutatakse keemiseni.

*

Maitsva ahjupiima võib saada, kui keemahakanud piim kohe valada puhtasse eelnevalt kuuma veega soojendatud termosesse. 6—7 tunni pärast omandab piim ahjupiima maitse ja lõhna.

*

Piimanõusid pestakse algul külma, seejärel kuuma veega.

HAPUPIIM

Hapupiim on kõige maitsvam, kui piim hapneb võimalikult lühikese ajaga. Nõud, millega piim pannakse hapnema, tuleb loputada äädikalahusega, ja piima enne nõusse kallamist veidi soojendada.

*

Piim hapneb kiiremini, kui asetada piima sidruniga leotatud saiatükk.

HAPUKOOR

Hapukoore kodusel valmistamisel panna toatemperatuuril oleva rõõsa koore sisse kvaliteetset hapukoort. Pärast seda, kui koor on hapnenud, panna see külma (5—8 °C) ja lasta seista 24—28 tundi. Selle aja jooksul muutub hapukoor paksuks ja omandab hapukoorele iseloomuliku maitse.

*

Kui hapukoore hulka lisada natuke piima, ei tõmba see supi või kastme hulka valamisel kokku.

*

Kui koor ei lähe vahtu, tuleb lisada munavalget ja nõu vees jahutada.

*

Hapukoort saab asendada, kui võtta 150 g kohupiimamassi, lisada klaasitäis piima ja segada korralikult mikseriga. Saate 250 g hapukoort.

VÕI SÄILITAMINE

Või säilib värske kergelt soolatuna. Selleks panna või puhtasse purki ning valada peale soolvesi, mida aeg-ajalt vahetada.

*

Hea kvaliteediga või seisab jahedas kohas kaua ka lihtsalt külma vee all. Vett tuleb iga päev vahetada.

*

Taluvõi ja hapukoore sälimisaeg pikeneb, kui neid paar korda jaheda veega läbi sõtkuda. Nii saab parandada ka kibeda või maitset.

*

Või säilib kõva ja värskena, kui võitoos katta märja salvrätiga ning asetada taldrikusse või kaussi, mille põhja on valatud vett, kuhu lisatakse natuke äädikat.

*

Palaval ajal võib 100—150 g võid säilitada pärgamentpaberis, pannes selle tugevasse soolvette. Et võipakki vee alla suruda, tuleb see katta taldriku või kaanega. Soolvett tuleb vahetada vähemalt 1 kord päevas. Klaaspurk tuleb paigutada pimedasse kohta.

*

Või ja piim säilivad värsketena, kui nad panna glasuuritud savinõudesse ja need omakorda tõsta veega täidetud nõudesse. Nende nõude ümber mähitakse paksult paberit ja kaaneks tarvitatakse niisket rätikut.

*

NB! Või ja rasvainete hoidmisel polüetüleennõudes riknevad nad kiiresti ja omandavad ebameeldiva lõhna.

KIBE VÕI

Kui või on muutunud kibedaks, tuleb ta üles sulatada ja lisada veidi söögisoodat. Sooda võtab kibeda maitse ära. Kasutada sulavõina.

*

Või kibedat maitset saab vähendada, kui võid pesta esmalt kange äädikaveega, siis värske külma veega läbi sõtkuda ja lõpuks vähe soola juurde lisada.

SULATATUD VÕI

Ülessulatamisel võib või sisse panna leivatüki, jättes selle sinna niikauaks, kuni see omandab kuldse värvingu. Leivatükk imeb endasse või ebameeldiva maitse.

*

Kui sulatatud võil on ebameeldiv lõhn, panna või sisse mõned toore porgandi lõigud.

VÕI VAHUSTAMINE

Või kiiremaks vahustamiseks tuleb see tükkideks lõigata, kaussi

panna ja kauss kuuma vette asetada. Kui või pehmeks läheb, siis panna külma kohta ning vahustada.

*

Külmikust võetud võid või margariini on raske vahustada. Või (margariin) lõigata väikesteks tükkideks ja asetada keeva veega loputatud nõusse. Viie minuti jooksul muutub või (margariin) vahustamiseks sobivalt pehmeks.

*

Soolane või vahustub kergemini, kui ta soola eemaldamiseks enne külma veega hästi läbi pesta.

MITMESUGUST

Võiga ei soovitata praadida, sest või läheb kiiresti põlema ja hakkab suitsema.

*

Või ei muutu kuumutamisel tumedaks, kui pannile enne paar tilka taimeõli tilgutada.

*

Et või ei muutuks pirukate küpsetamisel tumedaks, pange või sisse toorest kartulit.

*

Võiga valmistatud kastet ei tohi keema lasta, sest see rikuks või vähese püsivusega sidet muude toiduainetega. Samal põhjusel ei tohi liialt kuumutada võiga valmistatud suppe ja püreesid.

*

Võirullid: spetsiaalne hakknuga kastetakse kuuma vette, tõmmatakse kergelt surudes võirullid, mis asetatakse külma vette.

*

Või ja rasv ei jää paberi külge, kui neid enne hoida mõnda aega külmas vees, parem veel voolavas vees.

KOHUPIIM

Kohupiim säilib kauem, kui talle lisada veidi soola ja hoida soolveega niisutatud linase lapi sees. Lappi tuleb aeg-ajalt niisutada.

*

Kohupiim või juust asetada emailnõusse, lisada 3—4 tükki suhkrut, panna kaas peale ja hoida jahedas kohas.

*

Kodus valmistatud kohupiim on maitsvam, kui nõu hapupiimaga panna kohe umbes 80 °C kuuma vette.

*

Kohupiimatoidule pehme maitse andmiseks ajada kohupiim läbi hakklihamasina või sõela.

*

Enne toidu valmistamist tuleb valkude kalgendumise tõttu kuumutamisel eraldunud kohupiimast vesi hästi välja suruda.

*

Turult ostetud või värskest piimast valmistatud või kauemat aega kodustes tingimustes hoitud kohupiima ei tohi kuumutamata tarvitada. Sellist kohupiima võib kasutada näiteks sõrnikute jms. valmistamiseks.

*

Kui kohupiim on liiga hapu, tuleb see mähkida 2kordsesse marlisse, kokku suruda, marli otstest kinni keerutada ja kohupiim kahe laua vahele asetada. Hoida keskmise raskuse all 2—3 tundi.

*

Kui kohupiim on liiga hapu, segada seda võrdse koguse rõõsa piimaga ja lasta 1 tund seista, panna kurnakopsikusse, kuhu on laotatud marli, lasta piim ära valguda ning asetada kohupiim raskuse alla. Kohupiim muutub maitsvaks.

JUUSTU SÄILITAMINE

Juustu ostes ei maksa võtta mitut väikest tükki ega tuua koju ka liiga suurt tükki.

*

Juustu ei tohi lasta külmuda, kuna sellega kaotatakse maitseomadusi.

*

Juust on palju maitsvam ja aroomikam, kui umbes tund enne juustu laualepanemist ta külmkapist välja võtta.

*

Külmutuskapis tuleb eri liiki juustu hoida üksteisest võimalikult kaugel ja katta lõikepinnad alumiiniumfooliumiga.

*

Juustu tuleb külmutuskapis säilitada terve tükina, mitte lahtilõigatuna.

*

NB! Pehmed juustud muutuvad külmutuskapis kiiresti kibedaks.

*

Juust võtab kergesti võõraid lõhnu külge, seetõttu ei tohi teda asetada tugevalõhnaliste toiduainete kõrvale.

*

Juustu võib külmutuskapis hoida ka kiles, kuid tuleb jätta ka mõned õhuaugud.

*

Juust säilib kauem, kui ta on mähitud hõbepaberisse.

*

Juustu hoitakse äädikavette või soolvette kastetud niiskes rätikus.

*

Juust ja brõnsa püsivad värskena, kui neid hoida kinnises toosis, kuhu on pandud tükk suhkrut.

*

Emmentali juust ei kuiva, kui ta mässida alkoholis leotatud rätikusse.

*

Brõnsa säilib kauem, kui brõnsanõu katta külmas vees niisutatud riidega.

*

Brõnsa säilib kauem, kui ta puhta riide sisse mähkida ja soola peale riputada.

KUIVANUD JUUST

Kuivanud juust tuleb panna mõneks ajaks piima sisse ja ta muutub pehmeks.

*

Kõvaks muutunud juust tuleb mähkida mõneks tunniks piimaga niisutatud rätikusse ja ta muutub pehmemaks.

*

Kõva juust läheb pehmemaks, kui teda leotada kuumas piimas.

*

Vana juust omandab jälle üsna hea maitse, kui teda hoida mõni tund külmas piimas.

*

Juustu on parem lõigata, kui nuga on enne kuumutatud.

*

Juustujääke võib samuti kasutada, näiteks koos vorsti-, liha-, redise- jne. tükkidega heas kastmes. Kuivanud juust riivitakse ja riputatakse näiteks keedetud makaronidele.

*

Juustutoidud on omapärased ja maitsvad, kuid praadides kipub juust põhja kõrbema. Kasta panni põhi korraks külma vette, juust tuleb põhja küljest lahti ja panni sisu saab ümber pöörata.

*

Juustu paneerimisel kasta juustutükid alguses külma vee või piima sisse, seejärel jahusse ja lõpuks jälle piima sisse. Praadida hästi kuumas rasvas. Nii ei tule paneerimiskiht lahti.

VIII. KÖÖGIVILI

SÄILITAMINE

Kuivatatud köögivilja tuleb säilitada pärgamentpaberisse pakituna kuivas ruumis puu-, vineer- või pappkastides.

*

Köögi- ja puuvilja säilitamiseks on soodsaim temperatuur +1 kuni +3 °C. Tähtis on ka õhuniiskus. Kuivas kaotavad viljad niiskust ja vitamiine ning närtsivad. Ainult sibul ja küüslauk nõuavad kuiva õhku.

*

Koristatud köögivili kaotab valguse, õhu ja soojuse, eriti päikese käes seistes kiiresti oma väärtused.

*

Köögivili säilib mitu päeva värskena, kui teda hoida märja rätiku sees.

*

Aedvili puhastatakse, pestakse, lõigatakse tükkideks ja jäetakse siis kuivalt seisma, välja arvatud kartulid ja mustjuur, mis tuleb vette asetada. Aedvilja keeta auruga või vähese keeva veega. Lisada soola ja veidi suhkrut. Rohelise aedvilja värvi tõstab keeduvette lisatud söögisooda, punase aedvilja värvi aga äädikas.

*

Soolatud ja marineeritud aedvili on maitsvam, kui teda panna ka lauale marinaadis.

*

Hallitus muudab soolatud köögiviljad pehmeks ja rikub soolvett. Sellepärast tuleb kohe pärast hallituse ilmumist see kokku korjata, nõu seestpoolt lapiga puhtaks hõõruda, lisada veidi soola ja mõned korrad 3—4 päeva jooksul segada.

*

Kui lahtises nõus hoitavale pealt soolatud köögiviljale puistata peale mädarõikaliistakuid, ei lähe köögivili hallitama ja maitse muutub märgatavalt paremaks.

*

Närtsinud rohelist köögivilja võib värskendada, kui see panna üheks tunniks külma vette, kuhu lisada 1 spl. äädikat.

*

Sageli on köögiviljadel (näiteks lillkapsal) sipelgaid, kärbseid ja teisi putukaid. Kui köögivilju hoida 8—10 minutit tugevas soolvees, siis tulevad putukad pinnale.

KÖÖGIVILJADE PUHASTAMINE

Köögivilju tuleb puhastada ja tükeldada vahetult enne toidu valmistamist.

*

Juurvilja peab pesema kiiresti ja voolava vee all. Mingil juhul ei tohi tükeldatud juurvilja ja kooritud kartuleid pikemat aega vees hoida. Kartuleid võib vees hoida lühikest aega, teised juurviljad tuleb pärast pesemist niiske rätikuga katta ja tükeldada enne keedunõusse panemist.

*

Köögiviljade puhastamisel visatakse sageli ära toiduks kõlbmatud taimeosada. Peedilehtedest võib aga näiteks valmistada kuumi suppe ja külma kaljasuppi, värsketest rediselehtedest rohelist suppi nii nagu spinatist, nõgestest ja oblikatest.

*

Kuivatatud köögivilja on vaja pesta ja leotada, pärast aga keeta samas leotusvees.

TÖÖTLEMINE

Kartulite, porgandite või teiste juurviljade puhastamisest mustad käed võib puhtaks saada sidrunilõiguga. Sidrunilõiku ärge ära visake — seda võib kasutada samaks otstarbeks mitu korda. Käed saab hästi puhtaks ka rabarberi või pimsskiviga.

*

Et käenahk kartulite, porgandite jms. puhastamisel mustaks ei läheks, tuleb käsi eelnevalt äädikaga hõõruda või juurvilja puhastamise ajal aeg-ajalt loputada veega, kuhu on lisatud veidi äädikat.

*

NB! Aiasaadusi ärge kunagi leotage!

*

Köögivilju tuleb koorida ja lõigata roostevabast terasest noaga.

*

Tükeldatud köögivilju ei ole soovitav hoida vees.

*

Tuleb jälgida, et toiduained ei kaotaks töötlemisel oma väärtust. Aiasaadustest võivad väärtuslikud toitained, näiteks suhkur, mineraalained ja ka vitamiinid koorimisel, pigistamisel ja muljumisel, eriti aga leotamisel ja vees seismisel ning keetmisel kergesti eralduda.

*

Köögiviljatoite valmistatagu ainult üheks söögikorraks. Köögiviljasupp keeta valmis vahetult enne lauataleandmist, muidu väheneb C-vitamiini sisaldus. Kui supp seisab kolm tundi, väheneb vitamiinisisaldus umbes kaks korda. Sellepärast pole õige valmistada köögiviljasuppi kaheks päevaks. Parem keeta puljong ja teha sellest värskeid suppe.

*

Toite valmistada võimalikult tükeldamata köögiviljadest.

*

Mida suuremateks tükkideks on köögivili lõigatud, seda vähem toitaineid kaotab ta keetmisel.

*

Köögivili ja kartulid pannakse keeva vette.

*

C-vitamiini säilitamiseks rohelises köögiviljas, kapsas ja kartulis tuleb need panna keeva vette või puljongisse.

*

NB! Ärge keetke aiasaadusi liigses vees!

*

Keeduvesi peab köögivilju parajalt katma. Liigne veehulk suurendab toitainete kadu.

*

Köögivilju ja kartuleid tuleb alati keeta kaanega suletud nõus, erandiks on valge peakapsas ja lillkapsas.

*

Aiasaadusi on kasulikum keeta aurutades.

*

NB! Keetmise ajal aedvilja ei segata!

*

Kiirkeedunõus aedviljatoite keetes on vitamiinikadu suurem kui tavalises keedunõus kaane all.

*

Aedviljad pannakse kuuma vette, aetakse keema tugeval tulel, kuid keedetakse nõrgal tulel, vaevu keevana.

*

Juurvilja on kõige parem keeta emailitud nõus. Vigastatud emailiga nõusid selleks kasutada ei tohi.

*

Alumiiniumnõus ei soovitata valmistada haput rooga, näiteks hapukapsasuppi, boršši, haput kisselli.

*

Aedviljatoite keetes panna aedvili keeva vette, keeta ainult parasjagu nii kaua, et aedvili pehmeneb, süüa kohe.

*

Köögivilja ei keedeta liiga pehmeks, sest sel juhul on toitainete kadu suurem ja maitseomadused halvemad.

*

Happed ei soodusta köögivilja keetmist. Sellepärast tuleb äädikas, sidrunhape ja tomatipasta lisada toidule, kui köögivili on pehmeks keenud.

*

Juurviljatoite küpsetatakse praeahjus temperatuuril vähemalt 250—260 °C kuni pruunika koore tekkimiseni.

*

Köögivilju tuleb hautada kaanega suletud keedunõus nõrgal tulel. Hautamise ajal ei soovitata kaant tõsta ega köögivilju palju segada, sest õhuhapniku mõjul hävib C-vitamiin.

*

Väga pehmeid toiduaineid — keedetud või kuumsuitsukala, konserveeritud aedvilja, keedetud lillkapsast — tuleb segada väga ettevaatlikult, sest need muutuvad kergesti pudrutaoliseks. Kõige parem on valada maitsestatud kaste peale salatit segamata.

*

Soodat ei soovitata köögiviljatoitude valmistamisel kasutada.

*

Köögivilja kupatada ei soovitata. Tugeva ebameeldiva lõhnaga toitu (peakapsas, lehtkapsas, spinat) õhustatakse kaant kergitades.

*

Külmutatud köögivili — rohelised herned, tomatid, segaköögivili — pange sulatamata kuuma vedelikku keema.

*

Värske köögivili ei vaja palju maitseaineid, köögiviljast toitu valmistades kasutage võimalikult vähe vürtse.

*

Köögiviljatoidu maitsestamiseks on soovitatav kasutada maitsetaimi, looduslikult kasvavaid söödavaid taimi, puuviljamahla, paprikat ja tomatipastat.

*

Peterselli asendab supis hästi sama kogus sellerit, mitte aga kalasupis.

*

Supp on maitsvam ja aromaatsem, kui köögivilja (porgand, sibul) kergelt võiga praadida.

*

Kui lisada köögivilja keeduvette kaks tükki suhkrut, muutub köögivilja maitse tunduvalt paremaks.

*

Lisades keetmise ajal köögiviljale värsket võid, paraneb valmis toidu maitse.

*

Mõne köögivilja terava maitse ja lõhna pehmendamiseks võib toidule lisada piima.

*

Köögiviljalehti võib kasutada nii värskelt kui ka kuivatatult.

*

Et püreesupp oleks küllaldase paksusega, tuleb lisada puljongis leotatud ja läbi sõela aetud nisuleiba.

*

Püreesupi maitse paraneb tunduvalt, kui lisada sellele munakollastest ja piimast või rõõsast koorest keedetud segu.

*

Köögiviljatoidu vitamiinisisaldust saab suurendada ja maitseomadusi parandada, kui kolm osa köögiviljast keedetakse, neljas osa aga segatakse valmis toidule peenekslõigatuna.

*

Keedetud juurvilja on kergem koorida soojalt.

*

Keedetud köögivilja ei tohi hoida keeduvees, siis muutuvad need vesiseks ja maitsetuks. Ainult lillkapsast võib hoida lühikest aega keeduvees. Kõik teised köögiviljad tuleb pärast keetmist sõelale kallata.

*

Kuivatatud maitsevilju keedetakse supis 30—40 minutit.

*

Alumiiniumnõus ei soovitata köögivilja kaua hoida.

*

Köögiviljatoitu tuleb süüa kohe pärast valmimist.

*

Kasutage suppide ja kastmete valmistamiseks köögiviljade keeduvett, sest köögivilja keetmise ajal läheb suur osa toitaineid keeduvette.

*

Kaunistades toidu salati- ja petersellilehtedega, redise-, porgandi-, tomati-, kurgi- ja sidrunilõikudega ning rohelise sibulaga tõstame söögiisu ja rikastame toitu.

*

Juurviljajäägid sobivad maitsvate suppide valmistamiseks või rammuleeme lisandeiks, munakookide, pirukate, tomatite ja piprakaunade täiteks. Mannaga segatuna ja väikses vormis küpsetatuna saab neist maitsvaid roogi; sobivad tihti salati valmistamiseks.

KARTULITE SÄILITAMINE

*

Kartul nõuab kuiva jahedat ruumi. Kasutada väiksemaid puukaste, millel on augud sees. Kartuleid hoida hämaras, sest valguse käes tekib neis kahjulik aine solamiin.

*

C-vitamiin püsib kartulites kauem, kui neid hoida pimedas ruumis.

*

Kartuli paremaks säilitamiseks on soovitatav lisada 100 kg kohta 50—100 g küüslauku.

*

Aiasaagi säilitamisel saame abi taimedest. Peenestatud mädarõigast võib raputada säilitatava kartuli hulka arvestusega 3 kg mädarõikajuurikaid 1000 kg kartulite kohta. Võib kasutada ka mädarõikalehti, need tuleb korjata südasuvel (terved vigastusteta lehed), kuivatada ja purustada.

*

Pihlakalehed aitavad hoida kartuleid riknemise eest. Hoidlasse paigutatud 100 kg kartulite säilitamiseks piisab, kui neile puistata 300 g peenestatud pihlakalehti.

*

Seisvaid kartuleid peab aeg-ajalt tublisti tuulutama. Idanenud kartulil tuleb idud võimalikult kiiresti eemaldada ja tarvitamisel koorida paksud koored, sest koore alla on tekkinud rohkesti kartulimürki — solamiini.

*

Kartul on meie oludes tähtis C-vitamiini allikas. Makaronidest või riisist seda vitamiini ei saa.

*

Juurvilja, eriti kartuli, naeri ja kaalika koorimiseks ning tükeldamiseks kasutada roostevabast terasest nuga, sest rauaga kokku puutudes C-vitamiin laguneb.

*

Värsket kartulit saab kergesti koorida, kui kartulit hoida 15—20 minutit külmas soolases vees või natuke kuumas ja seejärel külmas vees.

*

Värskel kartulil saab kiiresti koore ära, kui pärast pesemist panna kartulid tihedast materjalist kotikesse, kuhu puistata peotäis jämedat soola, ja mõni minut kotikest laual veeretada.

*

Kui kartulit hoida pärast koorimist külma veejoa all, keeb ta kiiremini pehmeks ja muredaks.

*

Kooritud kartulid jätta vette tervelt, mitte tükeldatult.

*

Valmimata, idanenud ja roheliseks läinud kartulitel tuleb enne keetmist eemaldada rohelised laigud ja idud ning tükeldada, keeduvesi aga ära kallata.

*

Suurte idudega ja roheliseks läinud kartulit on toiduks eriti ohtlik tarvitada.

*

Riivimiseks võtke suur kartul, keetmiseks ja praadimiseks aga keskmine. Salati jaoks keetke koorega kartul.

*

Kartulis olevad vitamiinid lagunevad keetmisel palju vähem kui praadimisel.

*

Keedetud kartulit omastab ka organism paremini.

*

Eriti kõrged maitseomadused ja suur toiteväärtus on küpsetatud kartulil.

KARTULITE KEETMINE

Vett olgu keetmisel nii palju, et see vaevalt kataks kartuleid. Keetmise aeg on 20—25 min.Pärast keetmist (kui ei ole võimalik aurutada) kartulid kurnata ja asetada peale kokkupandud puhas käterätt, siis kastrulikaas. Kartulitest väljuv aur läheb rätikusse ja kartulid jäävad kuivaks. Enne vaagnale asetamist kartuleid potis raputada.

*

Kartulid ja juurvili pannakse keeva vette, mis ulatub 1—1,5 cm üle köögivilja. Soola pannakse 10 g ühe liitri vee kohta.

*

Kui valada keetmise eel kartulitele külma vett, hävib C-vitamiin kiiresti. Kartulid tuleb lasta tugevasti keevasse soolasesse vette.

*

Kartul ei kee katki, kui keeduveele lisada 1—2 lusikatäit hapukapsaleent.

*

Kartul keeb kiiremini ja muutub muredaks, kui teda hoida kooritult tugeva külma veejoa all.

*

Kartulid keevad kiiemini pehmeks ja on maitsvamad, kui keetmise ajal lisada veele natuke rasva ja sibulapealseid.

*

Kartul saab rutem pehmeks, kui keetmisveele lisada veidi taimeõli.

*

Kui tahate kiiresti kartuleid keeta, siis pange keeduvette 1 spl. margariini.

SINISEPLEKILISED KARTULID

Kartulid ei lähe keetes sinakaks, kui keeduvette on pandud veidi äädikat.

*

Mustaplekiliste kartulite keeduvette lisatakse natuke äädikat. See kaotab plekid, rikkumata kartuli maitset.

*

Kartulid ei tumene keetmisel ja maitsevad paremini, kui keduvette lisada veidi piima.

KARTULI MAITSE PARANEB

Keedetud kartulid on maitsvamad, kui keeduvette panna paar küüslauguküünt ja veidi loorberilehti, natuke kuivatatud tilli või tillivarsi marlitüki sees.

*

Kartuleid keedetakse parajal tulel, muidu keevad kartulid pealt puruks, seest aga jäävad tooreks.

*

Muredad kartulid saab, kui keeta pärast vee keemahakkamist 15 minutit, seejärel kallata peaaegu kõik vesi ära (jättes ainult veidi keedunõu põhja) ja keeta suletud kaane all lõpuni.

*

Kartulimugulad muutuvad jahusemaks, kui keetmise järel vesi ära valada ja keedunõu kaas pealt ära võtta, et aur võiks eemalduda.

*

Kartulite vesist maitset saab ära hoida, kui neid keeta kastrulis auru sees.

*

Kui kartulid on vesised, tuleb neid enne keetmist mõni aeg soojas kohas hoida.

KOOREGA KEEDETUD KARTUL

Koorega keedetud kartuleis säilib vitamiinidest 75%, kooritud kartuleis 60—70%, peeneks lõigatud kartuleis 35%.

*

Et "mundris" keedetud kartulid ei laguneks, lisage keeduveele mõni tilk äädikat. Samuti võib keetmise ajal lisada 1—2 spl. hapukapsavedelikku või kurgisoolvett ehk siis keeta kartuleid aurus.

*

Kooritud kartuleid keedetakse kinnises nõus vähese veega 10 minutit. Seejärel võetakse kaas ära ja lastakse vesi ära keeda.

*

Koorega keedetud kartuleid on hõlpsam koorida, kui need otsekohe pärast keetmist külma veega kiiresti üle valada.

*

Kartulisalat on maitsvam, kui kartuleid keeta vähese veega.

KARTULIPUDER

Ärge pange kartulipudru sisse külma piima, sest siis muutub puder hallikaks ja kleepivaks. Ajage piim keema ja kallake kuum piim peale vähehaaval, putru pidevalt segades.

KARTULISUPP

Kui keedate kartulisuppi makaronidega, tuleb makarone keeta enne 10—15 minutit ja lisada alles siis kartulid. Nuudlid võib katlasse panna koos kartulitega.

*

Kartulisuppi tuleb süüa kohe pärast valmimist, muidu kaob supi hea maitse ja toiteväärtus.

KARTULITE PRAADIMINE

Et praekartul oleks maitsva krõbeda koorikuga, pesta kartuleid pärast koorimist külmas vees, kuivatada puhta rätikuga ja asetada kuuma rasva sisse.

*

Kartulid tuleb panna praadima kuumale pannile ja soola lisada siis, kui kartuliviilud on igalt poolt pruu-

nistunud. Kui aga soola panna enne pruunistumist, siis voolab mahl kartulitest välja, seguneb rasvaga ning kartuliviilud kaotavad oma kuju, värvi ja maitse.

*

Kartuleid praadides tuleb neid alguses kinnikaetult pikkamööda soojendada ja siis suurel tulel kiiresti pruuniks praadida. Ilusa kuldpruuni välimuse saavad kartulid, kui neile enne praadimist pisut jahu peale raputada.

*

Kartulid küpsevad tervena ega lõhene, kui mugulad eelnevalt nõelaga läbi torgata.

*

Väga maitsev ja toitev on kuumas tuhas või praeahjus küpsetatud kartul.

*

Praekartulid on maitsvamad, kui nad enne rasva sisse laskmist käterätikuga ära kuivatada.

*

Ahjukartulid tulevad ilusad pruunid, kui neid määrida toiduõliga ja soolaga koos puistata peale punast pipart.

*

Ilusad pruunid kartulid saadakse, kui neid pärast koorimist puhtal käterätikul tahendada, sulatatud rasvas veeretada ja tulisesse ahju küpsema panna.

*

Kartulid praevad kiiremini ja on maitsvamad, kui neid eelnevalt mõni minut hoida kuumas vees ja lasta siis kuivada.

*

Kleepuva kartulitaigna rullimiseks määrige köögilauda ja taignarulli toiduõliga.

*

Kartulipannkoogid toorest kartulist on maitsvamad, kui lisada üks keedetud kartul.

*

Kartulikotletid on maitsvamad, kui kartulimassile on lisatud munakollaseid.

*

Eelmise päeva kartulid asetatakse keeduvette, millele on lisatud pisut soola. Nüüd maitsevad kartulid nii, nagu oleksid nad alles äsja keedetud.

*

Kartulijääke võib kasutada mitmekesiselt: pannkookideks, kastmeteks, klimpideks, salatiks ja praekartuleiks, segatoitudeks liha, singi, heeringa, muna ja puuviljaga (pirnide, õunte ja kreekidega).

KAPSAS

Valge peakapsas säilib hästi ületalve keldris. Säilitamiseks tuleb valida ilma vigastuste, mädaplekkide ja külmutuskahjustusteta kapsapead, jättes kapsapea ümber 3—4 rohelist lehte. Kui kapsapäid hoitakse põrandal, siis tuleb kapsajuurikas ära lõigata alumisest lehest 2—3 cm kauguselt. Kui tahate kapsapäid hoida ülesriputatult, siis pole juurikaid vaja ära lõigata. Talvel tuleb kapsapeadelt aeg-ajalt eemaldada mädanenud lehed.

*

Varajane peakapsas on kergelt mõrkjas. Kibedast maitsest saab lahti, kui kapsapea 2—3 minutiks keeva vette kasta.

*

Toorest kapsast, lillkapsast ja seeni tuleb hoida veerand tundi soolvees, et lahti saada seal leiduvatest putukatest.

*

Punase peakapsa ja punase peedi keeduvette võib keetmise lõpus panna pisut äädikat. Happelises keskkonnas taastub juurvilja värvus ning C- ja B-vitamiin.

*

Soolveest välja tõstetud hapukapsas kaotab kolme tunni jooksul ühe kolmaniku C-vitamiinist. Seega tuleb kapsas välja tõsta vahetult enne tarvitamist.

*

Kapsast hautage äädikaga maitsestatult, siis ei haudu ta liiga pehmeks.

*

Kui praete valget peakapsast, eraldab see palju vedelikku ja tõmbub mustaks, seepärast on soola parem lisada pärast toidu jahtumist.

*

Täidiseks mõeldud kapsale ei tule soola lisada. Sool soodustab vedeliku eraldumist ja muudab täidise vesiseks.

*

Sparglikonserve on soovitatav avada purgi põhja poolt, nii jäävad sparglite tipud terveks.

KAPSALÕHN EI LEVI

Kui kapsa keetmisel panna keedunõusse tükk leiba, on köögis ja kogu korteris märgatavalt vähem kapsalõhna.

*

Kapsa keetmisel eralduva ebameeldiva lõhna vähendamiseks katta kastrul äädikase marliga ja alles siis kaanega.

*

Et hautatud kapsas ei lõhnaks ebameeldivalt, sulgege hautamisnõu kaas tihedalt alles pärast 5—10-minutilist hautamist.

LILLKAPSAS

Lillkapsasse võivad minna mitmesugused putukad. Seepärast hoidke kapsast enne keetmist 5—10 min. külmas soolases vees. Putukad tõusevad veepinnale ja neid saab koos veega ära valada.

*

Lillkapsas säilib värskena, kui ta ilma lehtedeta mässida pärgamentpaberisse, siis katta kapsalehtedega ja siis nööriga kinni siduda.

*

Lillkapsas püsib kaua, kui teda kilekotiga külmkapis hoida.

*

Lillkapsas jääb ilusaks valgeks, kui keeduveele on lisatud pool tassi piima 2 liitri vee kohta.

*

Lillkapsast keedetakse tugeval tulel, et ta ei muudaks oma värvust.

*

Lillkapsast võib keeduvees pisut seista lasta, ent mitte kaua, muidu muutub värv ja halveneb maitse.

HAPUKAPSAS

Hapukapsas säilib kõige paremini temperatuuril 1—4 °C. Soolvesi peab kapsast katma paari sentimeetri jagu. Kapsast võttes tuleb tünni pind tasandada ja raskus jälle peale panna. Kapsast võib tõsta klaaspurkidesse. Siin tuleb peale valada 2—3 cm paksune taimeõlikiht. Nii säilib hapukapsas kevadeni.

*

Hapendatud kapsapead muutuvad õrnamaitseliseks ja kapsavedelik joogiks, kui kapsapeade vahele puistata peenestatud maisi.

*

Väiksemates kogustes kapsaid (5—10 kg) võib hapendada klaas-, fajanss- või keraamilises purgis, samuti vigastamata emailnõudes.

*

Väga ettevaatlikult tuleb ümber käia hapukapsastega. Soolveest väljavõetuna kaotab ta 3 tunniga

33% C-vitamiinist, 12 tunniga 50%. Seetõttu tuleb kapsas kiiresti ära süüa või toiduks valmistada.

*

Maitsva hapukapsasalati saab lisades kapsale apelsini- või mandariinilõike.

*

Hapukapsast ei ole soovitav veega üle loputada. Kui ta on väga soolane või hapu, võiks osa soolveest välja suruda. Nii läheb vähem C-vitamiini kaduma.

*

Hapukapsaid ei pesta! Kui kapsad on liiga hapud, võib maitset pehmendada mahedamaitseliste õunte või värske kapsa lisamisega.

*

Hapukapsasupile tuleb soola lisada alles siis, kui kapsad on pehmeks keenud, muidu võib supi üle soolata.

*

Hapukapsas mõjub ravimina (verd tekitavalt) tänu oma piimhappele.

SIBUL JA KÜÜSLAUK

Sibul säilib paremini kokkuseotuna või õhurikkasse kohta ülesriputatud võrgus.

*

Rohelist sibulat ei ole soovitav hoida pestult, sest niiskuse tõttu rikneb ta kiiresti.

*

Nõrgalt külmutatud sibul säilitab värske sibula omadused, kui lasta teda aeglaselt sulada temperatuuril 3—5 °C.

*

Sibulat on soovitav hakata koorima juure poolt. Sedasi tuleb koor kergesti ära ja sibulat läheb vähem raisku.

*

Tarvitamata jäänud poolik sibul ei kuiva, kui lõikepind kergelt rasvaseks teha.

*

Halvasti säilivaid küüslauke on soovitav kuivatada. Selleks lõikame puhastatud küüslauguküüned väikesteks tükkideks.

*

Küüslauk peab kuivama nii kõvaks, et oleks võimalik jahuks jahvatada. Seda on hea teha mõne vanema kohviveski või suurema maitseaineveskiga.

*

Segades küüslaugujahu sama koguse "Ekstra" soolaga ja lisades pisut jahvatatud köömneid, saame küüslaugusoola.

*

Silmad ei hakka vett jooksma, kui sibulad tükeldada spetsiaalse tükeldiga või tuuletõmbe käes.

*

Sibulaid riivides või koorides tuleb seista kuuma pliidi lähedal, nii et kuum õhk lööb näkku; siis ei löö sibulahõng nii teravasti silma.

*

Parema maitse saamiseks tuleb sibulaid, kapsaid, eriti lillkapsaid keeta alguses mõni minut kaaneta.

*

Et praetud sibul oleks ilusa kuldpruuni värviga ega kõrbeks ära, tuleb sibulaviile enne praadimist veeretada jahus.

*

Sibul muutub kuldpruuniks ja maitsvaks, kui talle praadimise ajal raputada peale tuhksuhkrut.

*

Köögiviljasalat on maitsvam, kui sibul salati jaoks peeneks hakkida, sõelale panna ning keeva veega üle kallata.

SIBULA- VÕI KÜÜSLAUGULÕHN KAOB

Sibula- või küüslaugulõhn kaob, kui pärast neid sisaldavate toitude söömist närida värskeid peterselle, juua klaas piima, mida hoida lonkshaaval tükk aega suus. Ka sidrunitüki imemine või kange kohvi joomine kaotab küüslaugu- või sibulalõhna.

*

Pärast sibula söömist eemaldab tass rõõska piima suust nende tugeva lõhna.

*

Sibulalõhnast saab lahti, kui hõõruda käsi soolaga ning seejärel pesta vee ja seebiga.

*

Pärast sibula või küüslaugu lõikamist ja tükeldamist hõõruda käsi niiske soola või pooliku tomatiga ning pesta puhtaks.

*

Pärast sibula lõikamist hõõruda käsi keedetud kartuliga. Lõhn kaob.

*

Küüslaugulõhn kaob, kui käsi hõõruda kohvipaksuga. Kasutada võib ka viljakohvipaksu, kuid kohvipaks peab tingimata olema värske.

*

Sibulalõhna saab kätelt kõrvaldada, kui sibulamahla ei lasta ära kuivada, vaid kohe ära pestakse.

*

Kui mõnikord ebameeldiv lõhn üldse ei taha kaduda, siis hõõruda käsi pärast pesemist ja kuivatamist vesinikülihapendiga (seda lahjendamata). Siis kaob lõhn kiiresti ega häiri enam.

*

Et nõult kõrvaldada sibulalõhna, tuleb nõu põhja kallata 2—3 spl. äädikat, panna tulele ja keeta 2—3 min. Seejärel pesta nõudepesuvahendi või peene liivaga ning seebiga.

*

Metallist esemetelt võib sibulalõhna eemaldada, hõõrudes neid peenikese soolaga.

*

Kui nuga pärast sibula lõikamist paar korda läbi tule tõmmata, kaob vastik lõhn otsekohe.

*

Noalt sibulalõhna eemaldamiseks tuleb nuga määrida taimeõliga.

PORGAND JA PEET SÄILITAMINE

Peet ja porgand säilivad jõeliivaga kaetud kastis temperatuuril 3—5 °C.

*

Porgandeid võib sälitada kogu talve, kui neid enne pritsida sibulakooreleotisega.

*

Porgandite säilitamiseks tuleb neilt pealsed ära lõigata, laduda riita, ülemised otsad väljapoole, puistates iga kihi vahele puhast veidi niisket liiva. Säilitustemperatuur umbes 2 °C.

*

Väga närtsinud porgandid muutuvad justkui uueks, kui neid hoida hetk külmas vees.

*

Peete ja porgandeid on kerge koorida, kui neid enne kuuma veega üle valada.

*

Varaseid porgandeid pole vaja koorida, vaid ainult harjaga hästi puhastada ja korralikult pesta.

*

Peedi puhastamisel ei tule juu-

reosa täiesti maha lõigata, sest vastasel korral muutub peet mahla äravoolu tõttu heledaks.

*

Toores riivitud porgand parandab suppide ja kastmete maitset ja välimust.

KEETMINE

Peedi ja porgandi keeduvette soola ei panda, sest see halvendab maitset ja pikendab keemisaega.

*

Peetide keetmine on aeganõudev toiming. Peedid vajavad ehmatamist. Terveid peete keedetakse äädikata ja soolata vees 60 min. Seejärel tõstetakse poolpehmed peedid kiiresti külma vette või lumme. Kogemused on näidanud, et esimese 20—25 min. jooksul pehmeneb peet kiiresti, edasi pehmenemine aeglustub ning jätkub pärast 30—40-minutilist keetmist väga aeglaselt. Kui peet on keenud ainult 15—30 minutit, siis külm vesi teda ei pehmenda.

*

Et peedid kiiremini pehmeks keeksid, tuleb nad pesta ja koorida, tükeldada, panna keedunõusse ning valada kuum vesi peale, nii et vesi vaevalt peete kataks. Keeta kaane all vahetevahel segades ja vett lisades. Selleks ajaks, kui peedid on pehmeks saanud, peab vesi olema peaaegu ära keenud. Seejärel lisada keedunõusse peedi endise värvi ennistamiseks 1 tl. äädikat, samal ajal segades.

*

Peedi juurde sobivad vürtsid, muidu tulevad road maitsetud.

*

Pruunistatud porgandid, sibulad ja viiludeks lõigatud värsked tomatid lisada värskekapsasupile 10—15 minutit enne supi valmimist. Kui kasutada tomatipüreed, tuleks see läbi praadida ja lisada 5—7 minutit enne supi valmimist.

*

Porgandis ja tomatis säilib karotiin paremini, kui neid rasvas hautada.

*

Porgand ja sibul pruunistuvad hästi, kui praadimisel lisada võile natuke suhkrut.

PEET TAASTAB OMA VÄRVUSE

Peet taastab oma punase värvuse, kui keetmise lõppedes lisada äädikat.

*

Riivitud õunad, marjamahl ja äädikas aitavad säilitada peedi kirgast punast värvust.

BORŠ

Et borš omandaks ilusa peedivärvi, tuleb peet keeta tervena, seejärel riivida keskmise jämedusega riiviga, puistata peale sidrunhapet ja suhkrut ning lasta seista, eelnevalt segades. Siis panna borši sisse ja keeta.

*

Boršši keetke algul ägedal tulel. Vähendage kuumust, kui olete vahu ära riisunud. Siis võib supp podiseda kaane all.

KAALIKAS JA NAERIS

Toores naeris ja kaalikas on mõrkja maitsega. Sellest saab lahti, kui nad enne toiduvalmistamist keeva veega üle valada.

*

Naerist ja kaalikat keeta soolases vees (10 g 1 l vee kohta).

*

Kaalikas omandab keetmisel ja küpsetamisel erilise, mitte kõigile meeldiva lõhna, seepärast lisage teda supile väiksemas koguses.

*

Keedetud kaalikaid ärge säilitage üle 3 tunni. Pikemal hoidmisel kaotab kaalikas peaaegu täiesti C-vitamiini.

*

Rediseid võib asetada kaussi vähesesse vette, lehed allapoole, hoida jahedas ja pritsida aeg-ajalt veega.

KURGID

Rohelisi kurke võib mõned päevad värskena hoida, kui panna need vette, varreotsad allapoole, nii et 3/4 kurgist oleks vees. Vett tuleb iga päev vahetada.

*

Värsket kurki ei soovitata säilitada külmutuskapis: maitse ja toiteväärtus halveneb.

*

Kurkide talveks värskena hoidmiseks tuleb neid pesta kuuma veega ja kuivatada. Seejärel määrida munavalgega. Kurkidel tuleb varred alles jätta, et pärast töötlemist oleks neid hea kuiva ruumi üles riputada.

*

Värske kurk, tomatid ja redis lõigata peeneks ja maitsestada vahetult enne tarvitamist. Seismisel kaotavad nad maitse ja lõhna ning närtsivad ruttu.

*

Toitude kaunistamiseks võib kurgist teha "lehviku". Kõige parem on seda teha väikestest kõvadest kurkidest, kui need lõigata pikuti õhukesteks viiludeks (mitte lõpuni) ning sirgeks tõmmata.

*

Rohelise värvi säilitamiseks tuleb kurgid enne soolamist keeva veega üle valada.

*

Kui kurkide soolvette lisada veidi sinepit, muutuvad kurgid maitsvamaks ja seisavad kauem.

*

Kreegi-, kirsi- või küdoonialehed annavad kurkidele hapendamisel erilise meeldiva maitse ja aroomi.

*

Kui soolakurgid on liiga suured, lõigata nad enne lauale andmist viiludeks.

*

Rassolniku jaoks tuleb kurke väheses vees eraldi keeta ja lõpuks koos keeduveega supile lisada.

TOMAT JA KAUNPIPAR

Tomateid säilitatakse segus, mis koosneb 1 osast äädikast ja 1 osast keedusoolast. Enne seda kaetakse tomatid õhukese oliivõlikihiga.

*

Tomateid võib säilitada jaanuarikuuni. Selleks tuleb sügisel välja valida rohelised vigastamata viljad. Iga tomat mähkida paberisse, panna õlgedega kaetud kasti või korvi ja hoida pimedas kohas temperatuuril 11—13 °C.

*

Tomatid säilivad kauem, kui laduda nad ühekordse kihina, varreosa ülespoole.

*

Paprikaid, tomateid ja baklažaane on kõige parem hoida korvis, mis on riputatud hästi tuulutatavasse kohta.

*

Et tomatid (tomatipasta) avatud purgis hallitama ei läheks, tuleb neile soola puistata ja taimeõli peale valada.

*

Koorimiseks on sobivamad kõvad tomatid. Need kasta keeva vette ning panna kohe mõneks minutiks külma vette, siis eemaldub koor kergesti.

*

Et poolitatud tomatitest mahl praadimisel välja ei voolaks, asetada nad pannile kuuma rasva sisse, koor allapoole. Kergelt praadinud tomatid keerata ümber ja praadida nõrgal tulel valmis. Praetud tomateid kasutada peamiselt garneeringuks.

*

Värsked tomatid lisatakse supile 10 minutit enne keeduaja lõppu.

*

Värsked puhastatud ja tükeldatud tomatid lisatakse boršile 10—15 minutit enne keetmise lõpetamist.

*

Enne kui supile lisada tomatipüreed, tuleks seda natuke rasvaga praadida.

*

Kui värsketest või konserveeritud tomatitest valmistatud kaste tundub hapu, võib lisada veidi suhkrut ja hapu maitse kaob.

*

Kui pipart kaua kuumutada, nõrgenevad ta lõhnaomadused ja toidule tuleb mõru kõrvalmaitse. Sellepärast lisada pipar veidi aega enne keetmise lõppu.

*

NB! Kaunpiprast toite või hoidiseid valmistades visatakse seemned tavaliselt ära. Neid seemneid saab aga kasutada maitseainena marinaadide keetmisel, suppide, kastmete ja pajaroogade valmistamisel. Neid võib ka kuivatada ja kasutada aastaringselt.

KÕRVITS

Kõrvitsa keetmiseks kasutada klaas- või emailnõu, mitte alumiiniumist.

*

Kõrvitsa keetmise aeg sõltub kõrvitsasordist, aastaajast jne. Kõrvitsaid keeta lahtises nõus, kuna kaane all pinnale tõusnud tükid lagunevad.

*

Lagunemise vältimiseks suruda puulusikaga pinnalolevad tükid allapoole ja tõsta alumised pinnale.

*

Kõrvitsat on soovitav maitsestada mitte äädika, vaid hapude meeldivamaitseliste või mõrude taimede mahlaga.

*

Koos taimsete maitseainetega võib kasutada nelki, kaneeli jms., väheke äädikat, mida tuleks enne taimedega maitsestada.

*

Maitseaineid keeta kaanetatud nõus, et aromaatsed ained ei haihtuks.

*

Maitseaineid (kaneel, nelk jne.) on kasulik keeta kotikeses, sest siis on neid kergem marinaadist eemaldada.

*

Marineeritud kõrvitsa säilitamisel ei soovitata jätta purki nelki ega kaneelikoore tükikesi.

OAD JA HERNED

Toored herned säilivad, kui neid segada soolaga, lasta tükk aega seista ja panna siis pudelisse soolvee sisse. Pudel korkida ja asetada jahedasse liiva sisse.

*

Kaunvili on eriti vitamiinirikas, kui teda enne tarvitamist lasta vähe idaneda.

*

Kuivatatud kaunviljad pannakse keema külma vette.

*

Et kuivatatud herneste ja ubade keeduaega lühendada, tuleb neid enne keetmist 8—12 tundi vees leotada. Leotusveele ei tohi lisada söögisoodat, sest söögisooda vähendab vitamiinide hulka.

*

Kaunviljade keetmisel tuleks tarvitada pehmet vett. Soodat lisada ei maksa. See on kahjulik maole ja hävitab vitamiine. Ka roheliste saaduste värvi hoidmiseks mitte lisada soodat, vaid põdrasarvesoola (1 l keeduvee kohta 1/10 tl. põdrasarvesoola). Happelises vees kaotavad rohelised ained oma värvi täiesti. Punased aedviljad (peet) aga vajavad hapet. Neile lisada sidrunimahla, sidrunhapet, äädikat.

*

Et herned ja oad kiiremini pehmeks keeksid, tuleb need ööseks külma keedetud vette panna. Keeta samas vees, lisades soola siis, kui herned või oad on peaaegu pehmeks keenud.

*

Et oad ja herned rutem pehmeks keeksid, tuleb neid enne külmas vees leotada (soojas nad muutuvad hapukaks).

*

Oad on maitsvamad ja toitvamad, kui keeduvette kallata kohe pärast keemahakkamist veel kord külma vett, millele on lisatud 2 spl. toiduõli.

*

Oad peab pehmeks keetma, et vältida mürgitust.

*

Et oad kiiremini pehmeks keeksid, tuleb neile külma vett peale kallata ja kohe keema panna. Kui oad keema hakkavad, tuleb veel natuke külma vett lisada. Nii peab tegema 3—4 korda, 30—40 minuti pärast on oad pehmed.

*

Kaunviljatoidud saavad maitsvamad, kui neile lisada suitsupekki. Üldse tõstab rasv nende maitset.

*

Konservhernes ja -aeduba pannakse supi sisse 5—10 minutit enne selle valmissaamist.

*

Herne- ja aedoasalatite maitsestamiseks on eriti kohased tomatipüreed või ketšup ja mitmesugused vürtsikastmed ("Južnõi", "Indijski" jm.); sealjuures sibulat lisatakse vähem kui teistele salatitele.

LEHTKÖÖGIVILI

Salat, spinat, oblikas, redis, roheline sibul peaksid kohe peenralt söögiks minema. Kui mitte, siis külma veega pritsida.

*

Värskeid lehtköögivilju (aedsalat, spinat, rabarber, oblikas) ei tohi säilitada kauem kui 2—3 päeva. Kuivas kohas närtsivad nad kiiresti, niiskes aga kattuvad hallitusega. Kõige parem on neid hoida 0 °C temperatuuri juures (õhuniiskus 85—90%) korvis või kastis.

*

Kui salat on närtsinud, hoida lehti veidi aega soojas vees.

*

Salatit ja spinatit tuleb hästi pesta, sõelal kuivatada, kaanega potti panna ja jahedas hoida.

*

Et spinatil, oblikal ja türgiubadel säiliks roheline värvus ka pärast keetmist, tuleb nad panna keedunõusse keeva soolasesse vette, sulgeda tihedalt kaanega ning kiiresti keema ajada.

*
Lehtviljade keetmisel ei tohi lisada keedusoola, kuna selle mõjul hävib C-vitamiin.

*
Kevadel on õige tarvitada lehtsalatiks kõiki heamaitselisi lehti: karikakra-, oblika-, maltsa-, hiirekõrva-, nõgeselehti jne. Korjatakse noored mahlased lehed, pestakse kiiresti rohkes vees, tahendatakse sõelal või puhtal rätikul. Pehmed haprad lehed jäetakse terveks või rebitakse sõrmede vahel väiksemateks tükkideks, kõvemad ja tugeva maitsega lehed (võilille-, oblika-, paiselehed) hakitakse peeneks. Vajaduse korral leotatakse neid enne hakkimist külmas vees.

*
Lehtsalateid valmistatagu alati ainult nii palju, et kõik kohe ära süüa.

*
Juurvilja- ja segasalateid võib lühikest aega külmas hoida. Selleks pannakse ülejäänud salat paraja suurusega klaas- või portselankaussi ja kaetakse kaanega. Lauale andes lisatakse uuesti veidi kastet, hapukapsast või keefiri.

*
Lehtsalatid valmistatakse võimalikult enne laualeandmist. Maitseainetega segatult lehed närtsivad ja muutuvad pehmeks.

*
Varem võib valmis teha riivitud juurviljasalatid.

*
Segasalateid keedetud aedviljadest, makaronidest ja riisist on soovitav veidi aega hoida külmas kohas, et nad ühtlaselt läbi imbuksid.

*
Lehtsalatitele lisatakse esmalt rasvasemad ained — taimeõli, koor, majonees või piim. Alles siis või eelnevaga segatult maitseained (sool, suhkur) ja hapud lisandid (äädikas, sidruni- või õunamahl).

*
Kõige maitsvam salat saadakse mitmesuguseid lehti segades, võttes suurel hulgal maheda maitsega lehti (lehtsalat, spinat, karikakar) ja aedvilju (kurk, riivitud nui- või lillkapsas, porgand jms.).

*
On arvatud, et rohelise spinati vedelik on mürgine. Vastupidi, see on väga kasulik. On vaid kahju, et liigne spinatitarvitamine lõpuks ära tüütab. Ka tekitab järsk spinatile üleminek esialgu seedimisrikkeid.

*
Jänesekapsas, peedilehed, rabarber, kõrge toiteväärtusega spinat ja hapuoblikas sisaldavad oblikhapet. Uurimistööd on näidanud, et oblikhape seob kaltsiumi ja viib selle organismist välja. Selle vältimiseks on soovitav süüa nimetatud taimi ainult toorelt ja mitte koos kaltsiumi sisaldavate toiduainetega, nagu piim ja piimasaadused, nõges, kibuvitsamarjad, suhkrupeet, petersell, kollane hernes, valge türgiuba, mustrõigas, spargelkapsas ja rosinad.

*
Roheline till, petersell ja seller säilivad mõned päevad värskena, kui neid hoida jahedas kohas polüetüleenkotis.

*
Peterselli ja tilli võib mõned päevad hoida kuumas kohas, kui nad panna tihedalt suletud kastrulisse, kusjuures nii petersell, till kui ka kastrul peavad olema kuivad.

*
Noored tillilehed ja rohelised puhtad petersellilehed seatakse vahapaberiga kaetud plaadile ja pannakse ahju kuivama. Ka võib peterselli lehti kimpu siduda ja soemüüri või ahju (radiaatori) külge riputada. Kuivanud tilli- ja petersellilehed hõõrutakse katki ja pannakse (eraldi) purki või laiakaelalisse pudelisse, kust nad tarviduse korral on kergesti kättesaadavad.

*
Samuti kui tillilehti kuivatatakse ka majoraani (vorstirohtu) ja hoitakse pudelis korgi all.

*
Närtsinud maitserohelist saab värskendada, kui see asetada umbes tunniks külma vette, millele on lisatud natuke äädikat.

*
Peterselli- ja tillilehti ning tilli peab lõikama, mitte hakkima, sest koos rikkalikult eralduva mahlaga kaob palju lõhna- ja maitseaineid.

*
Lehtsalatit, sibulapealseid, petersellilehti jm. tuleb hakkida vahetult enne kasutamist, kuna hakitud lehtköögiviljades laguneb eriti kiiresti C-vitamiin.

*
Tillilehed lõigatakse peeneks ja riputatakse soolaga segi (3 peotäit lehti, 1/2 spl. soola). Hoitakse laia nõu sees kaetult soojas kohas mõni päev. Soolatud till pannakse kuiva purki, köidetakse pealt paberiga kinni, tarvitatakse talvel suppide peale ja toitude sisse. Lehed ei tohi värvi muuta. Tarvitamisel raputatakse sool lehtede küljest ära.

*
Toidule lisatavat maitserohelist, nagu petersell, till, murulauk jne. ei tohi keeta koos toiduga, kuna nad kaotavad siis oma aroomi ja ilusa värvuse.

*
Petersell värskeneb taas, kui teda hoida veerand tundi leiges vees, misjärel pista ta korraks külma vette.

*
Maitseroheline säilib kauem, kui ta pärast ülepesemist ja rätikul kuivad laskmist klaaspurki panna, purk tihedalt kaanega sulgeda ja külmkappi paigutada.

RÕIGAS

Mädarõigast hoitagu temperatuuril -1 kuni +1 °C ja suhkruga ülepuistatult.

*
Rõigas kaotab oma terava maitse ja ebameeldiva lõhna, kui teda pärast ribastamist pesta mitu korda külma veega.

*
Mädarõigast on kerge riivida, kui teda ööseks külma vette panna.

TOORSALATID

Segasalateid ja salateid ei ole soovitav valmistada "tagavaraks". Toiduõli, kaste, majonees tuleb lisada vahetult enne lauale andmist.

*
Väga hea on köögiviljasalatitele lisada puhastatud marju ja puuvilju (sõstraid, karusmarju, kirsse, ploome, õunu, jõhvikaid, pohli). Äädika ja sidrunimahla asemel võib salatisse panna marjamahla.

*
Toorsalatitesse võib panna mitmesuguseid marju ning puuvilju. Maheda maitsega marjad (maasikad, vaarikad, põldmarjad, pohlad) pannakse tervelt, jõhvikad ja sõstrad katkisurutult. Õunad ja pirnid riivitakse või lõigatakse peenteks ribadeks, ploomid pooleks, veeranditeks või kuubikuteks.

*
Kaste tehakse puuviljasalatite jaoks natuke magusam kui tavaliselt.

*

Niihästi toor- kui segasalatitesse võib panna kõvakskeedetud mune, keedetud krevette või kalmaari, puhastatud suitsukala ning mitmesuguseid lihasaadusi — praadi, sinki, vorsti jne. Need lisandid võib segada teiste salatiainetega, kuid võib seada vaagnale ka eraldi — ümber salati, salati peale või kõrvale rühma, ringi või kuhikuna.

*

Kõigile salatitele lisatakse rohkesti maitserohelist: tilli- ja peterselilehti, murulauku, sibulapealseid ning maitsetaimede värskeid lehti — melissi, sinepit, punet, majoraani jne.

*

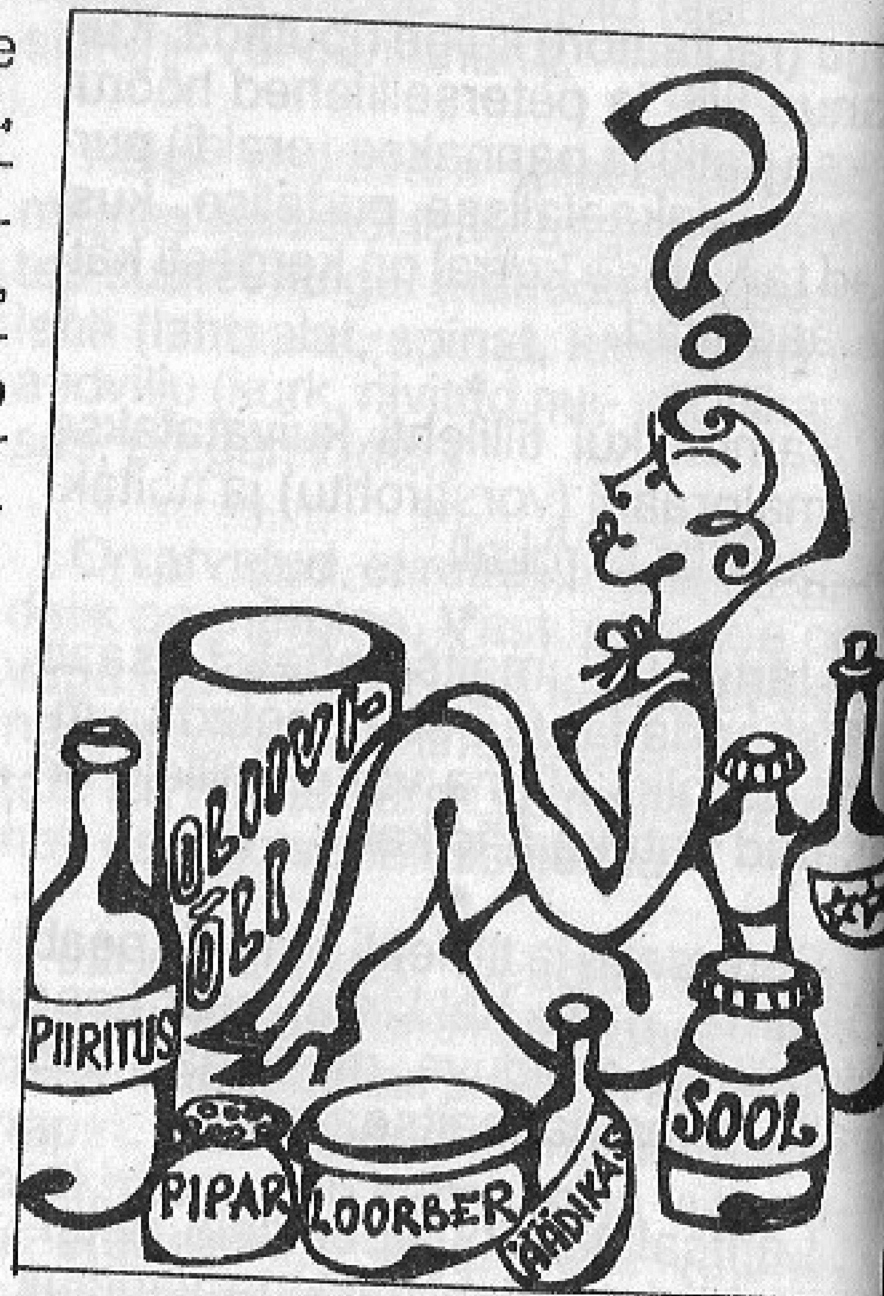
Salateid maitsestatakse tagasihoidlikult. Igale salatile sobivad sool ja suhkur; peale selle sinep, riivitud juust ja mitmesugused maitseained.

*

Toor- ja segasalateid maitsestada hapu mahla või äädika, riivitud sidrunikoore, mädarõika, maitserohelisega (till, petersell, sibulapealsed, murulauk, kress, piparmündilehed).

*

Teravasti lõhnavad salatinõud hõõrutakse üle jahvatatud sinepiga ja loputatakse vees hästi läbi.





IX. SEENED

SÄILITAMINE

Seeni tuleb hoidistada nii, et kõige paremini säiliks nende väärtus: toorelt, võimalikult vähe kuumutatult ja vähese soolaga.

*

Soolaseeni peab säilitama külmas kohas, kusjuures tuleb jälgida, et ei tekiks hallitust. Vahetevahel peab seentel olevat katet pesema kuuma veega, millele on lisatud veidi soola.

*

Marineeritud seeni tuleb säilitada jahedas kohas. Kui seened hakkavad hallitama, siis tuleb nad sõelale panna ja kuuma veega pesta, seejärel teha uus marinaad, keeta seened marinaadis läbi, panna puhtasse purki, kallata peale toiduõli ning katta purk paberiga.

*

Kuivatatud seened võtavad endasse õhust niiskust. Seepärast tuleb neid hoida mitte riidest, vaid niiskuskindlast materjalist kotis või tihedalt suletud purgis.

*

Ruumi õhuniiskuse vähendamiseks soovitatakse kasutada niiskustimavaid aineid (kloorkaltsiumi, kustutamata lupja).

*

Et vältida hallitust ja riknemist, võib marineeritud seened üle valada toiduõli või lambarasvaga.

*

Et puhastatud seened ei läheks mustaks, panna nad soolasesse vette, kuhu on lisatud veidi äädikat.

TÖÖTLEMINE

Enne seente keetmist tuleb tähelepanelikult kontrollida, kas seente hulka pole sattunud mürgiseid seeni. Ära tuleb visata ka tarvitamiseks kõlbmatud, ussitanud, üliküpsed ja pudedad seened.

*

Enne valmistamist tuleb võipuraviku kübaralt eemaldada limaga kaetud nahk.

*

Pilvikutelt on kerge nahka eemaldada, kui nad eelnevalt keeva veega üle valada.

*

Kevadkogritsaid ja mürkleid tuleb enne valmistamist kupatada 7—10 minutit; keeduvesi, mis sisaldab kahjulikke aineid, tuleb kindlasti ära valada. Nüüd võib seeni keeta ja praadida.

MARINEERIMINE

Et marinaad oleks selge ja läbipaistev, tuleb keetmise ajal seentelt vaht ära korjata.

*

Vürtse tuleb marinaadile lisada alles siis, kui kõik vaht on marinaadilt ära korjatud.

*

Marinaadis tuleb seeni keeta 10—25 minutit. Seened on valmis, kui nad hakkavad põhja vajuma ja marinaad muutub läbipaistvaks.

*

Soovitav on marineerida seened liikide järgi.

*

Kukeseente ja punapuravike marinaad ei lähe mustaks, kui enne keetmist hoida seeni 5—10 minutit keevas vees, pärast pesta külma veega.

*

Kui marineeritud seened hakkavad hallitama, siis tuleb need sor-

teerida, eemaldades riknenud seened, ülejäänud puhtaks pesta ning uus marinaad peale valada.

SEENTE KUIVATAMINE

Kuivatamiseks valitakse noored tugevad seened, mis puhastatakse mullast, kuid ei pesta.

*

Suuremad seened poolitatakse või tükeldatakse, vanematel seentel eemaldatakse torukesed. Lükitakse nöörile või laotakse paberile, nii et seened üksteist ei puutu, jalad ülespidi. Kuivatatakse algul jahedamas, 40—50 °C, hiljem soojemas, kuni 80 °C temperatuuris.

*

Seened on parajalt kuivad, kui nad on painduvad, aga ei murdu, pigistades ei eralda mahla. Säilitatakse kuivas kohas riide- või paberkotis.

*

Kivipuravikel eemaldatakse jalad kas täielikult või osaliselt, nii et rohkem kui pool jääks alles. Jalad kuivatatakse eraldi. Kaseseentel ja punapuravikel jalga ära ei lõigata, kuid seened lõigatakse pooleks või tükeldatakse.

*

Kuivatatud seentest võib valmistada seenepulbrit. Selleks peenestatakse hästi kuivatatud seened uhmris, aetakse läbi sõela ja pannakse laia purki, suletakse tihedalt ning hoitakse kuivas kohas. Kasutatakse kastmete valmistamiseks.

*

Kuivatatud seeni tuleb hoida mõni tund nõrgalt soolases piimas, et seened saaksid värske väljanägemise.

*

Kuivatatud seeni võib pärast supi valmistamist kasutada ka praadimiseks. Selleks pannakse nad eelmisel päeval piimasse turbuma.

SOOLAMINE

Soolata võib tooreid või kupatatud seeni. 1 kg seente kohta võetakse 50—100 g soola.

*

Soolata võib kõiki söögiseeni, kuid kõige rohkem kasutatakse soolamiseks lehtjaid seeni, kuna torujad seened muutuvad soolamisel pudedaks.

*

Piimmahlaga seeni — kaseriisikaid, karvaseid riisikaid, valgeid riisikaid, võiseeni jne. tuleb enne soolamist kupatada, et kõrvaldada kibedat maitset ja mürgiseid aineid. Pärast kupatamist on vaja seeni pesta külma veega.

*

Seenesupile listakse soola keetmise lõpul.

*

Seeni saab küpsetada hõõguvate süte paistel. Selleks tuleb nad prügist ja mullast puhtaks pühkida, ajada vardasse ja küpsetada mõni minut. Sobivad kõvad mahedamaitselised seened (kuuseriisikad, puravikud).



X. PUUVILI JA HOIDISED

Puuviljadelt võib kergesti koore eemaldada, kui nad panna võrku, lasta mõneks sekundiks keeva vette ning seejärel kuuma vette.

MARJADE JA PUUVILJADE KUIVATAMINE

Marju ja puuvilju saab kuivatada soojas varjulises kohas (rõdul, pööningul vm.), soojal pliidil või praeahjus paberiga kaetud plaatidele või restidele laotatult; niidi või nööri taha aetult ja sooja kohta ülesriputatult.

*

Parajalt valminud marjad ja puuvili korjata kuiva ilmaga samal päeval, mil kuivatamist alustatakse. Ühel sõelal või alusel kuivatatagu üht liiki ja ühesuurusi tooteid.

*

Kuivatatud marjad ja puuvili peavad olema võimalikult loomuliku värvusega, elastsed, pigistamisel ei tohi eralduda mahla, kuid nad ei tohi olla ka rabedad.

*

Kevadel, kui värske puuvili puudub, võib kasutada kuivatatud puuvilja. Enne tarvitamist tuleb see sorteerida, kuuma veega pesta ja leotada ööpäev külmas vees, et puuvili saaks tagasi oma niiskuse.

*

Loomuliku välimuse säilitamiseks ärge külmutatud puuvilju enne lauale andmist soojendage — kaovad maitseomadused. Puuvilju tuleb lasta üles sulada toatemperatuuril.

*

Kui käsi enne puuvilja koorimist hõõruda sidrunimahlaga, pole karta, et nad jäävad puuviljast plekiliseks.

Õunatükke saab hästi kuivatada radiaatori külge seotud marlikottides.

ÕUNAD SÄILITAMINE

Kodustes tingimustes pikemaks säilitamiseks tuleb valida vigastamata õunad, mis laduda kihtidena kasti. Iga kihi vahele panna 3—4 puhast paberilehte. Kasti hoida keldris või sahvris, kus temperatuur ei tõuse üle 5—6 °C.

*

Õunu võib säilitada avaras puukastis, puistates sinna kuiva puhast saepuru. Õunad ei tohi üksteisega kokku puutuda.

*

Õunad lasevad end hästi koorida, kui nad vahetult enne koorimist minutiks keeva vette asetada.

*

Kooritud ja tükeldatud õunad tuleb 10 minutiks panna külma vette, millele on lisatud sidrunhapet. Siis ei lähe nad salatis tumedaks.

*

Kooritud õunad ei tumene, kui need katta 1%-lise äädika- või sidrunhappelahusega niisutatud puhta rätiga.

*

Tumenemist saab ära hoida, kui terved kooritud õunad asetada 1%-lisse keedusoolalahusesse, hoida selles paar minutit, siis tõsta välja ning nõrutada sõelal või tahendada rätikul.

*

Kooritud õunad või suuremad õunalõigud, kui neid hoida sõelaga paar minutit keeva vee aurus, ei tumene.

*

Närtsinud õunad saavad tagasi oma endise välimuse, kui neid mõni tund hoida külmas vees.

*

Kui õunatükid või kooritud õunad kasta sõela või võrguga hetkeks keevasse suhkru- või nõrka äädikalahusesse ja lasta nõrguda, siis nad ei tumene. Puhtasse keeva vette kastes õunad lagunevad.

*

Et toores õun või seller ei tumeneks, tuleks nad pärast tükeldamist või riivimist segada vähese sidrunhappelahusega.

*

Poolmetsikuid hapusid õunu võib hapendada ühes kapsastega. Talvel maitsevad nad salatina lihatoitude juurde suurepäraselt. Kapsaid sisse tehes panna kaunis paks kord riivitud kapsaid, riputada veidi soola ja köömneid, tampida ja laduda siis õunakord vahele. Kui õunad on väikesed, siis panna nad tervelt. Suured õunad lõigata pooleks.

SIDRUNID, APELSINID, GREIBID

Mõistlik on panna sidrun purki vette ja vahetada vett 1—2 korda päevas. Kõige paremini säilib ta suhkrus. Kuiv suhkur puistatakse karbi põhja, asetatakse sinna sidrunid nii, et nad omavahel kokku ei puutu.

*

Sidrunid püsivad kaua värskena, kui neid kastis saepuru vahel lahus hoida.

*

Sidruneid võib säilitada peenes liivas, liiv tuleb enne seda ahjus või päikese käes kuivatada. Sidrunid ei tohi liivas üksteisega kokku puutuda.

*

Sidrun säilib kaua, kui ta pooleks lõigata ja lõigatud poolega äädikasele rätikule asetada.

*

Sidruneid võib säilitada mitu kuud, kui nad keerata paberossi- või pärgamentpaberisse ja panna kuiva liiva sisse.

*

Apelsinid ja sidrunid säilivad kaua värskena, kui need pealt määrida päevalilleõliga, panna tsellofaankotti või kinnisesse nõusse ja hoida jahedas kohas.

*

Mõned tilgad sidrunimahla saab kätte tiku või nõelaga torgatud augu kaudu.

*

Et sidrunilt rohkem mahla saada, tuleb sidrunit enne 5 minutit kuumas vees hoida.

*

Sidrunit on kergem koorida, kui teda enne hoida paar minutit kuumas vees.

*

Praktiline perenaine ei viska sidrunikoort iialgi ära, sest neid võib tarvitada väga mitmesuguseks otstarbeks. Õhukeselt lõigatud sidrunikoor pannakse puhtasse piiritusse neljaks nädalaks seisma, siis lastakse läbi filterpaberi, valatakse vedelik pudelisse ja hoitakse külmas kohas. Sellega võib vürtsitada jahutoite, pudingeid, kooke jne. Peale selle võib teda tarvitada puuviljajäätise valmistamisel. Suvel kuumal ajal tilgutada mõni tilk vee hulka ja ongi valmis kosutav jook.

*

Sidrunikoorelt riivime ära kollase pinna, valget ei tohi hulka tulla, peenestame ja hoiame suhkruga segatult hästisuletavas nõus. Saame hea maitseaine toitudesse või koogitaignasse segamiseks.

*

Greipfruuti kasutatakse järgmiselt: vili lõigatakse lõhki, eemaldatakse südamik ja tekkinud tühimikku puistatakse suhkrut. Pärast suhkru sulamist süüakse viljaliha lusikaga. Nii omandab mahl terava meeldiva maitse ja mõrudus on vaevalt tajutav.

MITMESUGUST

Hea melon on tugeva varrega.

*

Et veenduda meloni küpsuses, vajutada melonit varre vastaspoolsest otsast: kui see on kõva, siis pole melon küps.

*

Oliive võib pikemat aega säilitada, kui nad panna klaaspurki ja valada peale rafineeritud toiduõli.

*

Hapu jõhvikamahl säilib hästi, kui ta panna puhtasse pudelisse ja sulgeda korgiga, nii et õhk juurde ei pääse.

*

Metsmaasikad, vaarikad, mustikad, väikesed karusmarjad korjata hästi kuivalt. Kuivatada paberiga kaetud alusel algul soojemas toas, edasi soojendada 40—60 °C.

*

Kibuvitsamarju võib kuivatada seemnetega või puhastatult. Korjatakse oranžid, kuid veel kõvad marjad ja kuivatatakse umbes 40 °C kuumuses. Seemnetega marjad sobivad teeks, seemneteta rosinate asemel.

*

Kirsid korjata koos vartega, kuivatada algul paar päeva väljas õhurikkas soojas kohas, närtsinult tõsta temperatuur aeglaselt 75—80 °C. Kuivanult eemaldatakse varred.

*

Kreeke kuivatatakse samuti nagu kirsse, kuid juba kuivatamise algul võib temperatuur olla umbes 40 °C, hiljem kuni 80 °C. Suuremate kreekide, samuti ploomide kuivatamine on tülikam, seepärast valida kuivatamiseks väikesed kreegid.

*

Pirnidel ja õuntel sobivad kuivatamiseks magushapud sügis- ja talisordid. Viljad tükeldatakse lõikudeks või ketasteks. Tumenemise vältimiseks võib neid hoida soolalahuses (1 l vett, 1 tl. soola). Kuivatada algul 80 °C, edasi madalamas temperatuuris.

*

Ploomid pannakse laia nõuga päikesepaistele või sooja tuppa, kuni kokku tõmbuvad; siis kuivatatakse pannil nagu õunu.

*

Eriti väärtuslikke marju (astelpaju, mustsõstar, ebaküdoonia) on soovitatav hoidistada kuumutamata. Väärtuslikke toorhoidiseid saame valmistada meega: marjad ja mesi vahekorras 1:1. Mesi on konserveeriva toimega, kuid käärimise vältimiseks tuleks hoidist säilitada keldris või külmkapis. Marjad purustada õunaveskis või käsitsi puulusikaga ja hõõruda koos meega. Mesihoidiseid tuleb jälgida ja vajaduse korral segada. Purgile panna kaas, õhukindel sulgemine pole vajalik.

KISSELLID

Et kisselli keetmisel säilitada värskete marjade maitse, aroom ja värvus, ei tohi marjadest väljapressitud mahla keeta. Keeta ainult mahlast tühjakspressitud ja veega ülevalatud marju, lisades hiljem suhkrut ja tärklist. Mahl lisada valmiskeedetud kissellile.

*

Et kissellile ei tekiks nahka, puis-

tata kohe pärast keetmist kissellile suhkrut.

*

Vees lahustatud tärklis valada kisselli sisse keedunõu ääre lähedalt, mitte aga keskele.

*

Tärklist pole soovitav valada tugevasti keevasse segusse, valmis kisselli pole vaja kaua keeta.

*

Et kissellisse ei tekiks klimpe, tuleb tärklis korralikult külma veega segada. Saadud vedelik kallatakse keeva mahla sisse mitte keskele, vaid mööda poti serva ja jälgitakse, et mahl liiga ägedalt ei keeks.

*

Kissellile pole jahtumisel vaja peale puistata suhkrut, kui nõu katta kile- või kaanega. Need takistavad naha tekkimist kisselli pinnale.

KOMPOTID

Kompott hapudest puuviljadest nõuab palju suhkrut. Asendage osa sellest näputäie soolaga ja kompott saab veel maitsvam. Proovige!

*

Et kompoti või püree jaoks puhastatud õunad tumedaks ei läheks, pange nad külma vette, kuhu on lisatud veidi äädikat.

*

Et kompoti valmistamisel "Antonovkad" katki ei keeks, neid ei keedeta, vaid valatakse kuuma siirupiga üle.

*

Õunakompoti muudab maitsvamaks ja aromaatsemaks lisatud nelk.

*

Kui kompotti lisada keetmise ajal sidrunikoort, ei kee puuvili katki.

*

Kompott on soovitav pärast keetmist valada portselannõusse ja lisada väikesteks tükkideks lõigatud sidrun.

*

Kompoti kiiremaks jahutamiseks panna keedunõu kompotiga suuremasse külma veega nõusse, kuhu on lisatud natuke jämedat soola.

KEEDISED

Purgi etikettidel olgu märgitud sisu ja hoidistamise aeg.

*

Keedisepurke saab lõhkemast hoida, kui neile pannakse täitmisel põhja alla kuuma vette kastetud rätik.

*

Marjade väljavõtmiseks kuumast keedisest on kohane alumiiniumist või emailitud vahukulp.

*

Kõiki keediseid võib valmistada "vaheaegadega". Marjadele või õuntele tuleb kuuma siirupit peale valada, lasta keeda 5—7 minutit ja jätta seisma 8—10 tunniks. Seejärel keeta uuesti 7—10 minutit. Teha nii 3—4 korda.

*

Keedis ei suhkrustu, kui keetmisel lisada natuke sidrunimahla või sidrunhapet.

*

Keedis on siis valmis, kui kuivatuspaberile tilgutamisel ei teki keedisetilkade ümber niisket jälge.

*

Vedela õunapüree korral tuleb vähem suhkrut lisada.

*

Keedist võib säilitada pikemat aega, kui nöör, millega purgi sulgemise paber kinni seotakse, eelnevalt märjaks teha. Kuivades tõmbub nöör tihedalt purgi ümber, takistades õhu juurdepääsu purki.

*

Keedisepurgi kummirõngad lähevad sagedasti kõvaks ja hapraks. Need saab elastseks, kui asetada nad ammoniaagivette (1 osa ammoniaaki 2 osa vee kohta). Vahel aitab mõneminutilisest seismisest, enamasti kulub paar tundi.

*

Kui kompotil on juba nähtavad käärimistunnused, kuid ei ole veel tekkinud intensiivset kõrvalmaitset, võib kompotte läbi keetes kasutada neid kisselllide või püreede valmistamiseks.

MARMELAAD

Marmelaadi keetmiseks kasutada võimalikult laiu ja lamedaid email- või alumiiniumnõusid — vesi aurab kiiremini ära.

*

Marmelaadi keetmisel tuleb esmalt osa vett aurustada ja alles siis suhkur lisada.

*

Suurema suhkruhulga lisamine võimaldab marmelaadi keetmisaega lühendada.

*

Marmelaadi tuleb keetmisel kogu aeg hoolega segada.

*

Marmelaad on valmis, kui ta tardunult tükkidena lusikast langeb või külmale taldrikule tilgutatult tardub.





XI. JAHUTOOTED JA TANGAINED

LEIB, SAI

Leib säilib värskena, kui teda hoida leivakastis või suures tihedalt kaanega suletud emailnõus, mille põhja panna toore kartuli tükke või natuke kuiva soola, mida tuleb aeg-ajalt vahetada. See kaitseb leiba hallituse eest.

*

Leivakastis seisab leib pikemat aega pehme, kui sinna on asetatud pooleks lõigatud õun.

*

Lahtilõigatud leib ei kuiva, kui see niiske pärgamentpaberiga katta.

*

Rukkileiba ja saia ei soovitata hoida koos. See rikub saia maitset.

*

Et kuivanud leiba värskendada, mähkida leib viieks minutiks niiskesse riidesse, seejärel võtta riie ära ja panna 20—25 minutiks väga kuuma praeahju.

*

Sooja või liiga värsket saia ja leiba on kergem lõigata, kui nuga enne kuumutada tulel või keevas vees. Lõige tuleb siis sile ja ühtlane.

*

Läikiva saiakoorukese saame, kui piserdame pruunistunud saiapinda küpsemise ajal veega. Vesi lahustab koorukeses oleva suhkru ja aurustub. Kooruke jääb seetõttu õhuke ja läikiv.

*

Leivajäädikest saab rosinaid lisades toreda ja toitva leivasupi. Riivitud kuivast leivast saame oivalise jahu, mida võib riputada näiteks hapupiimale.

MAKARONITOOTED

Nuudlitaigen on palju kohevam ja pehmem, kui iga 250 g jahu kohta lisada taignale lusikatäis sularasva ja munavalge vahule lüüa.

*

Lint- ja niitnuudleid keedetakse soolases vees. Kuni lauale andmiseni tuleb neid hoida soolaga maitsestatud puljongis kuuma vette asetatud nõus. Lisandeile valatakse puljong peale laualeandmisel.

*

Makaronitooted, eriti nuudlid lagunevad, kui supp seisab või kaua tugevasti keeb. Makaronisuppi keeta ainult üheks toidukorraks.

*

Et makaronid pärast keetmist kokku ei kleepuks, tuleb nad kurnata, sõelal keeva veega üle valada, nõrutada ja segada sulatatud või või rasvaga.

*

Garneeringuks mõeldud makaronid või nuudlid on maitsvamad, kui peale soola lisada vastavalt koguse-le 1—2 puljongikuubikut.

*

Et klimbid oleksid õrnemad, segada taignasse 1—2 tl. rõõska koort.

TANGAINED

Tangaineid tuleb hoida kindlalt suletud metallkarpides või tavalistes klaaspurkides.

*

Tangaineid tuleb teravalõhnalistest toiduainetest hoida eraldi, kuna nad võtavad kergesti lõhnu külge.

*

Tangude ja jahu sisse võib mardikatõrjeks panna 2—3 küüslauguküünt.

*

Tangained pestakse enne keetmist sooja veega. Eriti põhjalikult tuleb pesta hirssi mõru kõrvalmaitse mahendamiseks.

*

Jahu tuleb aeg-ajalt sõeluda ja õhustada.

*

Sõmera tatrapudru valmistamiseks tatratangu praetakse.

*

Keetmisel sõmerat tatraputru ei segata.

*

Kaerahelbeid ja muid kuivaineid ei tohi kaua hoida, kuna rasvasisalduse tõttu tekib seistes kibe räästunud maitse.

RIIS

Maitsva ja sõreda riisi saamiseks tuleb riisi keeta väheses koguses puljongis, kuhu on lisatud võid. Riisi pole keetmise ajal vaja segada, vaid ainult aeg-ajalt keedunõu raputada.

*

Riisi keedetakse soolases vees. Seejärel pestakse kuuma veega. Kuni laualeandmiseni tuleb riisi hoida kuuma vette asetatud nõus.

*

Riis jääb pärast keetmist lumivalge, ei kee liiga pehmeks ega kleepu kokku, kui keeduveele lisatakse enne riisi sissepanekut sidrunimahla (1 spl. liitri vee kohta).

*

Et riisiterad terveks jääksid, tuleb riis puistata keeva soolasesse vette.

*

Riis muutub pärast keetmist valgeks, kui keeduvette lisada veidi äädikat.

*

Herned, läätsed, kruubid ja riis ei kõrbe põhja, kui keedunõusse panna klaaskuul (mitte liiga väike). Kuumuse tõttu hakkab kuul veerema ega lase toidul põhja kõrbeda.

*

Riisisupi puljong on selge, kui lasta puhastatud ja pestud riis 3—5 minutiks keeva vette ja tõsta seejärel sõelale nõrguma. Kui riis on veest kuiv, lisada see puljongile ja keeta valmimiseni.

*

Pilaffi valmistatakse ainult sõmerast riisist.

PUDRUD

Pudru keetmiseks ei sobi emailnõud, sest kui pudru kõrbeb põhja, võib email praguneda ning toidu sisse sattuda.

*

Riisiputru piimaga keetes ei tohi keetmise ajal suhkrut lisada, sest siis ei kee riis hästi pehmeks ja muutub kleepuvaks. Suhkur tuleb lahustada väheses koguses vees, lisades selle juba pehmekskeenud riisile.

*

Vedelat putru tuleb keetmise ajal kogu aeg segada, kuid mitte liiga kiiresti, sest see aeglustab keemist.

*

Putru piimaga keetes tuleb piim soolaga maitsestada enne tangaine lisamist.

*

Puder muutub maitsvamaks, kui keetmise ajal lisada tükk võid.

*

Putru keetes lasta vette enne sool, siis tangud.

*

Kruubid keevad rutem pehmeks, kui neid enne keetmist umbes 2 tundi vees leotada.

*

Hea pudru keetmiseks gaasipliidil tuleb pärast seda, kui kruubid on

pehmeks keenud, panna keedunõu suuremasse keeva veega nõusse. Puder ei kõrbe põhja ja on maitsev.

*

Veega keedetud putru võib külmkapis hoida kuni 3 päeva, piimaga keedetut mitte üle 24 tunni.

*

Sõmera tatrapudru keetmisel lisada 1 klaasi tatratangu kohta 5 g (pool teelusikatäit) soola. Vedelale riisipudrule tuleb panna kaks korda rohkem soola.

*

Hirsitange pesta algul soojas, seejärel kuumas vees, katlasse võib nad valada koos köögiviljaga.

*

Odrakruupe tuleb enne keetmist sorteerida ja segada pannil ühe toore munaga. Samal pannil kruubid pruunistatakse ja seejärel keedetakse nagu tavaliselt. Saab maitsva pudru.

*

Maisitangudest putru keetes panna klaas maisitangu likku kahe klaasitäie veega. Kahe tunni pärast lisada veel klaasitäis vett ja panna keema.

*

Et mannapudrule ei tekiks jahtumisel kõva koorikut, puistata kohe pärast keetmist pudru peale suhkrut.

*

Mannavahtu ei ole soovitav vahustada alumiiniumnõus, kus see omandab ebamäärase värvi ja halva kõrvalmaitse.

*

Enne manna-piimasupi keetmist tuleb manna läbi sõeluda.

*

Bitkiisid ja vormiroogasid valmistatakse parematest pudrudest, lisades tooreid mune.

PELMEENID

Pelmeenid lasta mõneks sekundiks keeva vette, mis peseb maha jahukorra, ja tõsta siis keevasse puljongisse. Keeta nõrgal tulel. Nii saab selge puljongi pelmeenidega.

*

Pelmeene keedetakse soolases vees, nad pannakse puljongisse enne lauale andmist.

KASTMED

Et valmistada ilma tükkideta ühtlast kastet, vedeldage jahu soolases vees.

*

Kõik maitseained soovitatakse lisada kastmele 10—15 minutit enne valmissaamist, jahvatatud punane ja must pipar aga lisatakse valmis kastmele pärast kurnamist.

*

Peterselli- ja selleripealsed ning -juured annavad kastmele meeldiva maitse ja lõhna.

*

Majoneeskastet saab mahedamaks muuta piima, koore või külma piimakastme lisamisega.

*

Kui kastet keeta liiga kaua, nõrgenab maitseainete aroom ja nende mõrkjas maitse on tugevamini tunda.

*

Jahu segamisel vee või piimaga (tummi valmistades) ei panda jahu mitte vedelikku, vaid kallatakse vedelikku järk-järgult jahule ja segataks läbi.

*

Kuumi kastmeid on enne laualeandmist kõige parem hoida koos nõuga veevannis. Nõu peab olema kaanega suletud. Et kastmele ei tekiks kilet, tuleb seda aeg-ajalt segada või kastme peale panna võitükesi.

*

Et poest ostetud kastmeid mõni päev säilitada, tuleb avatud purk kaanega sulgeda ja panna pimedasse jahedasse kohta.

*

See, kes peab lugu teravamaitselisest toidulisandist, võib majoneesile lisada 1/3 osa tomatipastat või 1/5 osa "Lõunamaist kastet".

*

Mõnede kuumade liharoogade ja ulukipraadide juurde pakutakse magushapusid kastmeid. Selleks segada majonees 1/3 või 1/2 osa džemmi või riivitud õuntega.

*

Külmades kala- ja liharoogades kasutatavale majoneesile võib lisada 1—2 spl. mädarõigast või tükeldatud marineeritud kurki.

*

Majonees on peenema maitsega, kui teda enne tarvitamist segatakse vahukoorega; enne seda tuleb lisada mõni tilk lihaekstrakti.

KÜPSETISED

Taignavedelikuks kasutatakse kõige rohkem rõõska piima, samuti hapupiima, keefiri, vett ning paremates taignates rõõska või hapukoort.

*

Värske piima asemel võib kasutada ka piimapulbrit või kondenspiima. 1 l piima saamiseks tuleb võtta 870 g kuuma vett ja 130 g piimapulbrit.

*

Kondenspiim sobib eriti hästi kreemide valmistamiseks. 1 l piima saamiseks tuleb võtta 400 g kondenspiima ja 600 g kuuma vett.

*

Küpsetamisel kasutatakse parimat värsket võid või puhast ja head rasva, värsket pärmi või küpsetuspulbrit ning head kuiva jahu.

*

Igale koogitaignale lisatakse ka veidi soola, ka kõige magusamale.

*

Kookidesse pandavad rosinad või korindid pestakse hästi leiges vees või leotatakse neid veidi. Seejärel kuivatatakse hoolikalt ja veeretatakse jahus.

*

Sidrunid ja apelsinid, mille koort tarvitatakse, tuleb hästi niiske rätikuga puhtaks pühkida ja siis jälle kuivatada.

*

Küpsetamise juures ei tohi mune kokku hoida, kuna need suurendavad vahustatult hästi koogi massi.

*

Tükksuhkrut ei soovitata kasutada, sest peensuhkur sulab kiiremini.

*

Võõpadeks ja õrnadeks munavalge- ning mandlikookideks tarvitatakse tuhksuhkrut.

*

Parim rasvaine kookides on värske soolamata või, kuid võib tarvitada ka värsket taimerasva või puhast searasva.

*

Jahutoitude valmistamisel tekivad sageli klimbid, kuna jahu lastakse vedelikku palju korraga või ebaühtlaselt. Selle vältimiseks tuleb teha tugevast paberist torbik, täita tarviliku osa jahuga, lõigata ots alt ära ja jahu jookseb ühtlaselt segatavasse vedelikku.

*

Vahustatud munavalge kergitab tainast ja teeb selle õhuliseks.

*

Seisnud ja vedelaks muutunud munavalged vahustuvad paremini, kui neile lisada pisut soola, tilgake

kanget äädikat või paar kristalli sidrunhapet.

*

Kodusel küpsetamisel saadakse pruuni ja kollast värvust pruunistatud suhkru, kakao, safrani, lahustuva kohvi või kohviekstraktiga.

*

Punaste ja roosade värvuste saamiseks sobivad mitmesuguste puuviljade ja marjade mahlad, näiteks kirsi-, jõhvika-, sõstra-, tuhkpuumahl, ka peedimahl jne.

*

Taigen ei jää käte külge, kui enne sõtkumist hõõruda kätele võid.

*

Magusa linnasemaitsega taina valmistamiseks tuleb jahule lisada tärklist, rohkem mune ja sõtkuda kõvem tainas.

*

Rabarberitükid, rosinad jms. jagunevad koogis ühtlaselt, kui nad eelnevalt segada vähese jahuga.

*

Rosinaid tuleb enne saiatainasse panemist hoolikalt pesta, seejärel tahendada. Niisked rosinad langevad taina põhja.

*

Võiga saab parema lehttaina kui margariiniga.

*

Õrn tainas eeldab kõigi lisandite segamist külmas kausis ja ka külmas kohas hoitud võid.

*

Tainast on kõige parem segada puulusikaga. Nii saab see õhuline ja kohev. Biskviiditainast klopitakse harilikult vispliga.

*

Taina tegemisel ärge pange jahu vee või piima sisse, vaid vastupidi, valage vedelik vähehaaval jahu peale, vastavalt segamisele.

*

Tainale lisatakse riivitud sidru greibi- või apelsinikoort, koorit kõrvitsaseemneid või pähkle köömneid, tambitud loorberileh koriandriseemneid vm.

*

Essentsiga pole mõtet taina maitsestada, sest kuumutamis aromaatsed ained lenduvad.

*

Kui tainas on vähe soola v suhkrut, tuleb neid lahustada vähe ses koguses vees ja hoolikalt sega da valmistatavasse tainasse.

*

Taina liigsoolasuse kõraldam seks tuleb segada uus ilma soolat tainas ja ülesoolatud tainaga kokk panna; nii võib teha ka liiga magus taina puhul.

*

Pärm vajab kasvamiseks 20—3 °C soojust, kõige paremini paljune vad aga pärmiseened 28—35 °C juures.

*

Kõik ained, mida pärmitaina jaoks tarvitatakse, peavad olema soojendatud. Tainas segatagu soojas ruumis ning lastagu soojas kohas tõusta.

*

Tainast tuleb kaitsta tõmbetuule eest, sellepärast kaetagu ta rätikuga.

*

Pärmitainas peab kolm korda kerkima: esimest korda eeltainas (pärm, osa piima, suhkur ja jahu), pärast valmissõtkutud tainas, mis umbes 1,5 tundi seisab, ja lõpuks peavad plaadil kerkima valmisvormitud saiad.

*

Saia küpsetamiseks on sobivaim temperatuur 200 °C.

*

1 kg jahu kohta arvestatakse

eskmiselt 20—50 g pärmi, lihtsaatele tainastele vähem, rasva- ja uhkrurikastele rohkem.

*

Pärmitainas muutub pehmeks ja õhuliseks, kui enne küpsetamist sellesse lisada peeneksriivitud keedetud kartulit (2—3 keskmist kartulit 1 kg jahu kohta).

*

Pärmitainas ei kleepu käte külge, kui käsi eelnevalt määrida mõne tilga toiduõliga.

*

Tainas kerkib ühtlaselt, kui sinna torgata mõned makaronid "korstnaks".

*

Pärmitainast parandatakse, lisades 1 lusikatäie rummi või piiritust.

*

Koogitainas kerkib paremini, kui lisada tainale mõni tilk äädikat.

*

Õunapirukas kerkib paremini ega ole nätske, kui tainast enne õunte pealeladumist määrida vahustatud munavalgega ja puistata peale natuke jahu.

*

Lauamargariiniga valmistatud tainast tooted säilivad kauem värskena, võiga tainast kuivavad rutem.

*

Toiduvalmistamisel tuleb perenaisel olla leidlik ja säästa aega. Osav perenaine rullib taina laual panni suuruses laiali, riputab veidi jahu pinnale, rullib siis taina ümber tainarulli, tõstab selle plaadile ning rullib seal ettevaatlikult laiali.

*

Tainast ei ole soovitav rullida küpsetusplaadi suuruseks; taigen küpseb paremini, kui küpsetusplaadi äärtesse jääb natuke ruumi.

*

Enne taina valmistamist tuleb jahu sõeluda, et eemaldada võõrkehad ja jahutombud. Ühtlasi rikastab see jahu õhuhapnikuga, mis soodustab kerkimist.

*

Pärmitainale võib lisada ka keedetud kartuleid, kõrvitsat, porgandeid või kohupiima.

*

Kohupiim peab olema värske, mitte hapu ega teraline.

*

Muretainas valmistatakse tainalaual jahedate kätega ja ruttu.

*

Mida enam on muretainas võid, seda õrnem ta on, kuid seda raskem on teda valmistada.

*

Muretainas tuleb enne rullimist ja küpsetamist umbes tunniks ajaks külma kohta asetada.

*

Kui muretainast tehakse puuviljavõi marjatortide jaoks tordipõhjad, tuleb see määrida pealt munavalgega, et puuviljamahl ei teeks tainast küpsetamisel "raskeks". Aitab ka, kui tordipõhi riputada üle kuiva biskviidi- või kuivikupulbriga.

*

Et vormisai või kook praeahjus ära ei kõrbeks, tuleb vormi põhja puistata veidi soola.

*

Kook ei muutu pealt kõvaks, kui küpsetamise ajaks panna ahju väike nõu veega.

*

Kui olete saia või koogi ahju pannud, ärge avage ahjuust paarkümmend minutit.

NB! Temperatuurimuutus põhjustab taina kokkuvajumise!

KERGITUSAINED

Tainast kergitatakse pärmi, söögisooda, küpsetuspulbri, põdrasarvesoola ja potasega. Vähesel määral kasutatakse ka alkohoolseid jooke.

*

Söögisoodat kasutatakse alati koos happega.

*

Soodat ei tohi kasutada liiga palju, sest siis tekib tainale ebameeldiv kõrvalmaitse, rasvaste tainaste puhul isegi seebimaitse ja punakas värvus.

*

Söögisooda on sobiv kergitusaine hapupiima- ja kooretainale, ka sobib see mee- ja siirupikookidele, sest nii mesi kui ka siirup sisaldavad teatud määral hapet.

*

Küpsetuspulbri valmistamisel segatakse söögisooda võrdses vahekorras sidrun- või viinhappega.

*

Viinakivi tuleb küpsetuspulbri saamiseks võtta 2 osa ja lisada 1 osa söögisoodat.

*

NB! Küpsetuspulber tuleb segada jahuga. Vedelikuga segamisel hakkab kohe eralduma süsihappegaasi, mis halvendab kerkimist.

*

1 kg jahu kohta arvestatakse keskmiselt 2 tl. söögisoodat või 4—6 tl. küpsetuspulbrit.

*

Küpsetuspulbri säilitamiseks, kui seda ei kasutatud korraga ära, tuleb kaitseks niiskuse eest lisada niisama suur kogus tärklist või jahu.

*

Põdrasarvesool (ammooniumkarbonaat) sobib peamiseelt õhukeste kookide ja küpsiste valmistamiseks, mida küpsetamisel tugevasti kuumutatakse.

*

Ammoniaak hakkab umbes 60 °C juures eralduma, kuid paksudest kookidest ta hästi välja ei pääse ja jätab seetõttu neile ebameeldiva maitse.

*

Enne kasutamist hõõrutakse põdrasarvesool peeneks, sõelutakse jahu hulka või leotatakse vedelikus.

*

Potas (kaaliumkarbonaat) sobib mee- ja siirupikookide küpsetamiseks, kuna need sisaldavad kerkimiseks vajalikke happeid.

*

Potasega valmistatud tainas vajab pikaajalist seismist ehk laagerdumist.

*

1 kg jahu kohta arvestatakse 1—2 tl. potast.

*

Potast on soovitav lisada koos põdrasarvesoolaga, siis kerkivad mee- ja siirupikoogid paremini ja on maitsvamad.

*

Kõiki keemilisi kergitusaineid tuleb hoida kindlalt suletud portselan-, klaas- või plekkpurkides.

*

Ahju temperatuuri kontrollimiseks saab kasutada valget paberit.

Nõrk kuumus (75—125 °C) — valge paber ei pruunistu, kuid muutub kollakaks 10 min. jooksul.

Mõõdukas kuumus (125—180 °C) — valge paber muutub helepruuniks 5—10 min. jooksul.

Keskmine kuumus (180—225 °C) — valge paber muutub helepruuniks 5—10 min. jooksul.

Kuum ahi (225—275 °C) — valge paber muutub pruuniks 15—30 sek. jooksul.

*

Kui ahi on pealtpoolt liiga kuum, võib küpsetise katta pealt märja või võise paberiga.

*

Kõrbemist saab vältida, kui panna tühi küpsetusplaat ahju ülemisse ossa (või ahju põhja).

*

Väikeste kookide ja küpsiste valmistamisel (plaat on ülal või keskel) on tugevat kuumust tarvis ainult küpsetamise alguses, kuni kooriku tekkimiseni. Hiljem vähendatakse kuumust ja enne lõplikku valmimist lülitatakse elektripraeahjus vool välja.

*

Mure- ja lehttainast kookide ning pirukate küpsetamisel plaati ei määrita.

*

Plaadikookide küpsetamisel määritakse külma plaati pehme võiga ja puistatakse üle riivsaia või jahuga.

*

Uus vahvliküpsetaja pühitakse kõigepealt pehme niiske lapiga üle ja kuumutatakse siis umbes 10 minutit, et õlikord ära põleks.

*

Pärast küpsetamist puhastatakse vahvliküpsetaja pehme paberi või lapiga ja hoitakse kuivas kohas.

*

Elektrilist vahvliküpsetajat ei pesta veega, vajaduse korral pühitakse üle niiske lapiga.

*

Kooki on kergem vormist välja võtta, kui seda natuke jahtuda lasta.

*

Kui kook vormist välja ei tule ja on selle külge kleepunud, panna vorm mõneks minutiks kuuma vette või mähkida vormi ümber kuumas vees niisutatud kare rätik, millele valada kuuma vett.

*

Pärmitainast pirukat ei tohi jätta küpsetusplaadile seisma — ta muutub niiskeks ja omandab plekimaitse.

*

Pärmitainast küpsetisi ei tohi kunagi soojalt lõigata. Suuremad pätsid tuleb lasta hästi ära jahtuda.

*

Pärmitainast valmistatud pirukaid lastakse plaadil 10—15 minutit kerkida.

PIRUKAD

Enne ahjupanemist määritakse pirukad lahtiklopitud munaga.

*

Pirukaid küpsetatakse kuumas ahjus 230 °C juures 10—12 minutit.

*

Väikesi pärmitaignapirukaid võib küpsetada ka rasvas.

*

Rasvapirukate jaoks sobib kõige paremini järgmine segu: 30% searasva, 30% veiserasva ja 40% taimerasva.

*

Et veenduda, kas rasv on pirukate valmistamiseks küllaldaselt kuum, tuleb sellesse lasta 2—3 tilka vett. Kui rasv on kuum, siis veepiisad aurustuvad säringa, vastasel korral aga lähevad nad rasva alla.

*

Rasva kuumust proovitakse ka saiatükiga, mis kuumas rasvas minuti-pooleteise jooksul parajalt pruunistub.

*

Rasv on juba küllaldaselt kuum, kui ta kergelt suitseb ja temasse pandud märg kahvel tekitab rasvasärinat.

*

Rasva üle kuumutada ei tohi, sest kõrbedes hakkab ta suitsema.

*

Ülemäära kuumas rasvas pirukad jm. küpsetised pruunistuvad liiga kiiresti, lähevad kergesti kõrbema ja jäävad seest tooreks.

*

Rasv ei tohi olla ka liiga vähe kuumenenud, kuna siis imevad pirukad liiga palju rasva endasse ja on seetõttu maitsetud ning raskesti seeditavad.

*

Küpsetisi tuleks korraga rasva sisse panna mõõdukal hulgal, et vältida rasva liigset jahtumist.

*

Hästi õnnestunud rasvaküpsetised on kerged ja kollakaspruunid.

*

Rasva võib kasutada korduvalt, kuid pärast kasutamist tuleb sette eemaldamiseks rasv valada teise nõusse.

*

Kasutatud soojale rasvale vähese kuuma vee lisamine kiirendab hõljuvate osade settimist.

*

Rasvas küpsetatud pirukad ei võta nii palju rasva sisse, kui rasvale on lisatud lusikatäis äädikat.

*

Et rasv mustaks ei läheks, tuleb pirukate valmistamisel käsi toiduõliga määrida. Järelejäänud rasva võib jahutada ja ära kasutada, segades selle värske rasvaga.

*

Et pirukad ära ei kuivaks, tuleb neid hoida salvrätikuga kaetud savinõus.

*

Et keedupirukatest täidis välja ei voolaks, peab taignakiht ümber täidise olema ühtlase paksusega ja piruka otstes taigen hästi kokku surutud. Keedis peab olema nii paks, et see lusikalt maha ei valguks. Vedel keedis tuleb läbi keeta või sellele lisada 2—3 spl. riivsaia või maisihelbeid.

*

Kui tahate eelmisel päeval küpsetatud pirukat pakkuda, siis pange sellele mõned võitükid ja lükake veidikeseks ajaks parajalt kuuma ahju.

PANNKOOGID

Pannkoogitainas peab vabalt lusikalt maha voolama, vastasel korral jäävad pannkoogid seest tainaseks.

*

Pannkoogid on palju maitsvamad, kui tainasse lisada vahustatud munavalge.

*

Kui pannkoogitainasse segada 30—40 g toiduõli, siis ei ole vaja pannkookide praadimisel panni määrida.

*

Et praadida õhukesi pruune ja mahlakaid pannkooke, tuleb kasutada väikest malmist või mõnest muust metallist paksupõhjalist panni. Pann tuleb eelnevalt kuumaks ajada ja rasvaga määrida.

*

Et soojendada pirukaid või pannkooke, panna nad kahe taldriku vahel praeahju.

TORDID

Rasvamaitse kõrvaldamiseks lisada tainale poole sidruni mahl.

*

Et keeksitainas omandaks helekollase värvuse, hoida hõõrutud munakollase värvuse, millele on lisatud näpuotsatäis soola, õhtust hommikuni külmas kohas.

*

Tortide valmistamise õpetusest võib sageli lugeda, et suhkrut ja munakollast tuleb 30 minutit ja rohkemgi ühes suunas hõõruda, kuni need vahule lähevad. Asi läheb kiiremini, kui kauss suhkru ja munakollasega asetada keeva veega katla kohale ja seal tublisti hõõruda — lühikese ajaga on segu kreemitaoline.

*

Küpsetusplaati või tainavormi hoitakse eelnevalt soojas, siis jaotub või, millega plaati või vormi määritakse, ühtlase kihina. Tordi, keeksi või biskviidi küpsetamisel on soovitav katta vorm seest võiga määritud paberiga.

*

Tordipõhja ei tohi küpsetada tugevas kuumuses. Kuumas praeahjus jääb see seest tainaseks. Et seda ei juhtuks, tuleb praeahi eelnevalt soojaks ajada, mitte aga tulikuumaks.

*

Pärast praeahjust väljavõtmist tuleb torti hoida köögitemperatuuril, kuid mitte külmas, sest siis võib tort alla vajuda.

*

Kui märkate, et keeks või tort hakkab ahjus pealt kõrbema, katke ta võiga määritud paberiga.

*

Kui tordialus on ära kõrbenud, laske see jahtuda ning tõmmake seejärel peenikese riiviga mõned korrad üle tordipõhja ning puistake tuhksuhkruga üle.

*

Praeahjust väljavõetud tort tuleb panna koos vormiga külmas vees niisutatud rätikule. Pärast seda tuleb tort kergesti vormi küljest lahti.

*

Tort või sai tuleb vormi küljest ise lahti. Kui soovite veenduda, et tort või sai on täiesti küps, torgake sellesse puutikk. Valmis toode jätab tiku puhtaks ja kuivaks.

*

Sooja äsjaküpsetatud keeksi on noaga raske lõigata. Võtke jäme niit ja hoides niiti mõlema käega lõigake keeksilt ettevaatlikult tükk ära. Samuti võib enne värske keeksi lõikamist kasta noa keeva vette.

*

Kodustes tingimustes võib tordikreemi värvimiseks kasutada kakaod, peedikeeduvett või keedisevedelikku.

*

Tortide-küpsiste glasuuri värvimiseks võib kasutada peedimahla (punane värv), apelsinimahla või veidi munakollast (kollane värv) ning spinatimahla (roheline värv).

*

Tilk piparmündiessentsi annab šokolaadiglasuurile meeldiva maitse.

*

Maitsva galsuuri saab siis, kui sulatada šokolaadi- ja piparmündikompvekke, lisades 1—2 lusikatäit vett või piima.

*

Glasuuri tordile pannes peab käeulatuses olema kuumaveenõu, kuhu tuleb nuga kasta glasuuri kiiresti siludes.

*

Enne glasuuri pealevalamist puistata tordile natuke tärklist, et vältida glasuuri laialivalgumist.

*

Tort seisab värske, kui panna tordikarpi õun.

*

Glasuuri valmistatakse portselan- või fajansskausis ja segatakse puulusikaga, sest metallnõu ja metall-lusikas muudavad glasuuri halliks.

XII. MITMESUGUST

SOOL

Soola, suhkru, tee jne. kaitsmiseks niiskuse eest tuleb purgi või karbi põhja, kus neid hoitakse, panna kuivatuspaberit.

*

Sool ei muutu niiskeks, kui soolanõusse panna tükike kuivatuspaberit.

*

Niiskes ruumis saab säilitada soola kuivana, kui sellele lisada tärklist (3 spl. kilo soola kohta). Väike tärklisesisaldus ei muuda soola värvi ega maitset.

*

Et sool oleks kuiv, tuleb soolatoosi panna 2—3 riisitera.

*

Jämeda või tumeda soola kasutamiseks tuleb see lahustada väheses vees ning pealekogunenud vaht ja sete eemaldada.

*

Enne teritamist hoidke nuge ja kääre 30—40 minutit nõrgas soolveelahuses. Enne teritamist mitte kuivatada!

PÄRM

Värsket pärmi võib säilitada jahu sees pärgamentpaberis.

*

Pärm säilib kaua värskena, kui see klaasis tasaseks tampida, nii et pärmi oleks pool klaasi, ning asetada kummuli veega täidetud alustassile.

*

Pärmi võib säilitada ka nii: pärmipulk tükeldada ja kuivatada (suvel päikese käes, talvel keskkütteradiaatoril). Enne kasutamist leotada peenestatud pärmi soojas vees või piimas.

*

Pärm säilib kauem, kui teda hoida kausikeses, milles on peent keedusoola.

*

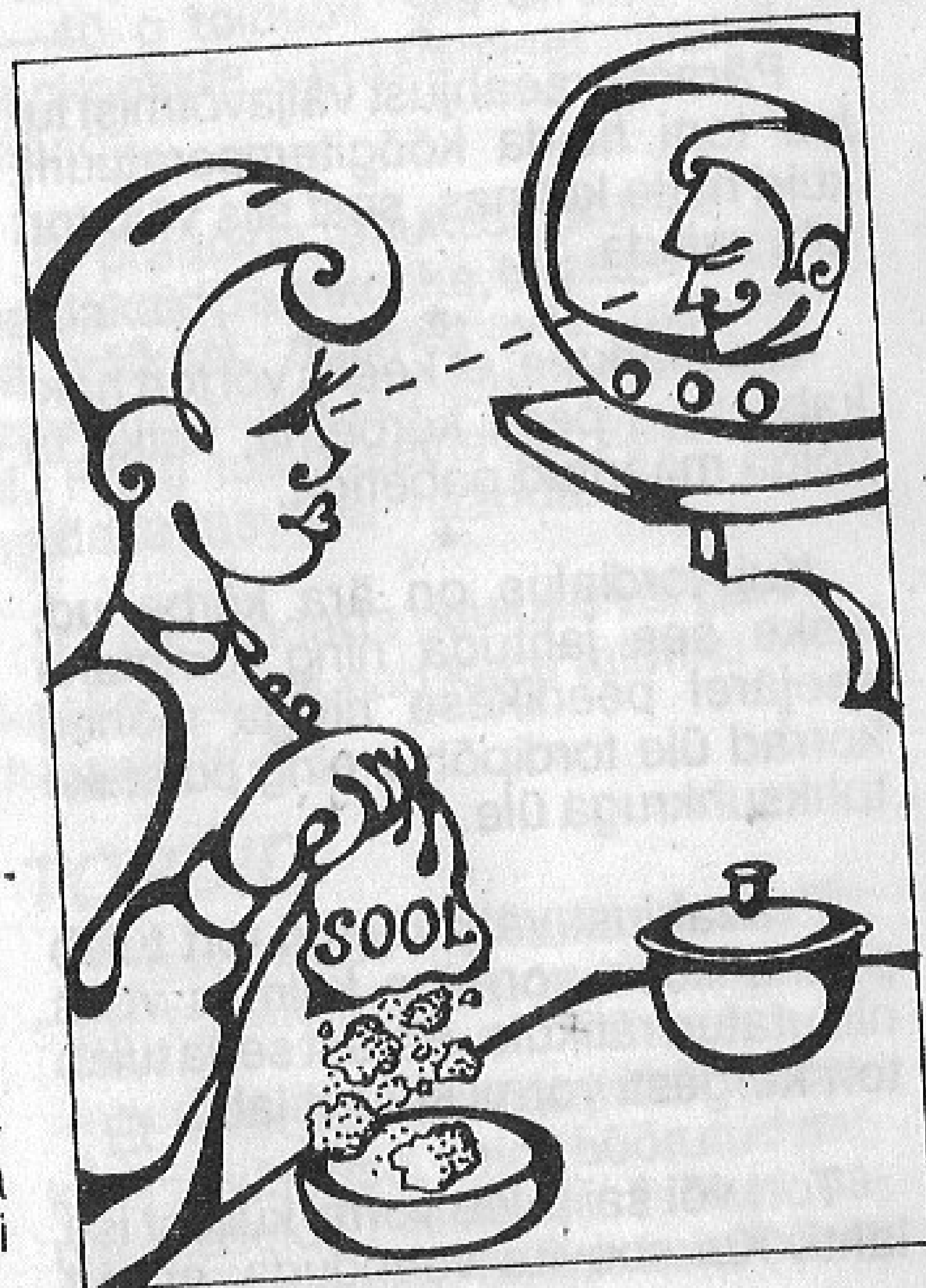
Pärmi saab säilitada tükeldatult pudelis, külm vesi peale valatud. Vett uuendada kord nädalas. Pudel hoida külmas.

*

Kauaseisnud pärmi kasutamiskõlblikkust saab kontrollida, kui tükike pärmi panna keeva vette. Kui pärm kerkib pinnale, siis ta veel kõlbab.

*

Pärmiseened paljunevad kõige paremini 28—35 °C juures. Külmas arenevad pärmiseened aeglaselt. Kuumas nad surevad ja tainas ei kerki üldse.



SINEP

Enne sinepi keetmist tuleb sinepipulber tingimata läbi sõela ajada.

*

Et sinep paremini säiliks, tuleb sinepipurgi kaane alla panna sidrunilõik.

*

Kui sinep on ära kuivanud, lisada sinepisse mõni tilk äädikat ja suhkrut.

*

Kuivanud sinepit võib värskendada, kui sellele tilkhaaval lisada veidi valget veini.

*

Kuivanud sinepi värskendamiseks lisada sellele äädikat.

*

Piimaga (vee asemel) lahjendatud sinep säilib paremini ega kuiva.

TOIDUÕLI

Et päevalilleõli ei rääsuks, ärge hoidke teda tihedalt suletud, vaid veidi avatud anumas. Õlisse võib riputada veidi soola.

*

Taimeõli hoidmisel sulgeda pudel mitte korgi, vaid riidega ning lisada õlile pisut keedusoola.

*

Rafineerimata toiduõli tuleb enne tarvitamist kas läbi kurnata või siis ettevaatlikult teise nõusse valada, et sade põhja jääks.

*

Rafineeritud toiduõli võib kuumutada rohkem kui rafineerimata õli.

*

Toiduõli hägusust võib kõrvaldada, kui lisada 1 teelusikatäis soola 1 liitri õli kohta, lasta soolaga seista 3 päeva, seejärel valada teise pudelisse. Hägusele õlile võib lisada ka 3 klaasi vett ja 1 klaasi äädikat 1 liitri õli kohta. Keedetakse umbes pool tundi, lastakse seista ning valatakse ettevaatlikult teise pudelisse.

*

Et keev toiduõli ei pritsiks pliidile, panna pannile mõni tera soola, hautamisnõusse aga enne tulele asetamist tükk leiba.

PÄHKLID

Kreeka pähkli koort on kerge purustada, kui pähklid panna ööseks magusasse vette.

*

Kreeka pähklid saab kergesti avada, kui nad panna keedunõusse, valada üle keeva veega, panna kaas peale ja jätta 15—20 minutiks seisma. Pärast seda on kerge noaotsaga koor lahti võtta ja tuum jääb täiesti terveks.

*

Kaua seisnud pähklid omandavad jälle hea maitse, kui need panna päevaks külma vette likku.

*

Kuivanud kreeka pähklid on jälle maitsvad ja mahlakad, kui koorimata pähklitele valada peale soolast vett ning lasta neid 4—5 päeva seista.

*

Tortidele ja kookidele kasutatavad kreeka pähklid tuleb enne kergelt praeahjus kuumutada, et nad omandaksid meeldiva maitse.

ÄÄDIKAS

Äädikat on kasulik hoida klaasist lihvkorgiga pudelis temperatuuril -5 kuni +15 °C.

*

Et äädikas ei rikneks, panna suletud pudel vette ja keeta seda 20—30 minutit ning lasta samas vees jahtuda.

*

Äädikas muutub selgeks, kui lisa-

da 1 liitri äädika kohta 2 teelusikatäit piima, siis see segu seisma jätta ja teisel päeval kurnata; põhjasete tuleb pudelisse jätta.

*

Äädika jaoks määratud õunad ja pirnid tambitakse võimalikult peeneks ja pressitakse mahl hoolikalt välja. Mahl valatakse lahtistesse anumatesse, kus see seisab 8—10 päeva. Praht käärib pinnale ja kõrvaldatakse ettevaatlikult. Edasi pannakse mahl vaati soojemasse kohta. Nüüd tuleb veel veidi järelkäärimist prundiaugust ja pudelitesse kõrvalepandud mahla kasutatakse täienduseks. Kui käärimine on lõplikult läbi, kaetakse prundiauk linase lapiga ja vaat jääb seisma järgmise kevadeni. Siis villitakse äädikas pudelitesse. On hea märk, kui pinnale koguneb kile, mida enne villimist puudutada ei tohi.

*

Punased sõstrad pressitakse, mahl jäetakse järgmise päevani seisma, valatakse siis pudelitesse, jättes pära järele. Pudelid asetatakse lahtiselt kuni käärimise lõpuni päikese kätte või sooja kohta. Pudelid suletakse siis, kui käärimine on lõppenud. Punasesõstraäädikat kasutatakse salatite valmistamisel, ta annab toidule peene maitse.

KUIDAS KODUSEL TEEL KONTROLLIDA MEE PUHTUST

Puhas mesi lahustub vees jäägitult. Kui tekib sade, võib sellele lisada mõne tilga joodi. Kui seepeale ilmub sinine värvus, võib oletada, et mee hulka on segatud tärklist.

*

Kui äädika või mõne muu happe lisamisel tekib kihisemine, viitab see kriidiga võltsimisele.

*

Küpse mee veesisaldus on 20% ligidal. Kui vett on üle 20%, on mesi kergesti voolav.

SUHKUR JA MESI

Suhkur kaotab keetmisel osa oma magususest. Seepärast, kui võimalik, lisada suhkur toidusse alles enne valmimist.

*

Tuhksuhkur läheb pikemal seismisel tükki. Tükid panna paberkotti ja siis rullida. Võib ka triikida sooja triikrauaga.

*

Ilma paberita kompvekid ei kleepu omavahel kokku, kui neile tuhksuhkrut peale puistata.

*

Et kaitsta suhkrut, mett või keedist sipelgate eest, tuleb määrida nõuääred päevalilleõliga.

*

Mett säilitada laitmatult puhtas klaas- või alumiiniumnõus. Puhtaks tuleb pesta ka need nõud, kus varem mett hoiti, kokkupuude vana meega rikub uue maitse ja lõhna.

*

Mett ei tohi hoida tsink- ega vasknõus, sest mees on happeid, mis moodustavad tsingi ja vasega kokkupuutes mürgiseid ühendeid.

*

Mesi omandab kiiresti kõrvallõhnu, seetõttu ei tohi seda hoida tugavalõhnaliste ainete (värvid, vürtsid, essentsid) läheduses.

*

Purgimett on soovitav hoida pimedas. Valgus halvendab maitset ja muudab mee kiiresti tumedaks.

*

Suhkrustunud mett sulatatakse veevannis, mitte mingil juhul tulel. Ülessulatatud mesi hakkab kiiresti käärima, selle maitse ja kvaliteet

halveneb. Seetõttu tuleks üles sulatada ainult parajasti vajalik meekogus.

*

Meepurki ei tohi jätta nuga ega lusikat, sest mesi sisaldab happeid, mis lagunevad kokkupuutes metalliga.

*

Mett tuleb säilitada kinnises nõus mitte üle 10 °C (mesi on soojuse suhtes tundlik) kuivas pimedas kohas kaugemal maitseainetest (mesi imeb endasse lõhnu).

KUIDAS VABANEDA LÕHNADEST

Köögist kaob toidulõhn, kui raputada kuumale pliidiraudale natuke soola.

*

Kõrbenud toidulõhn kaob, kui kuumale pliidile valada kohe pisut äädikat.

*

Kui kraanikauss levitab halba lõhna, tuleb valada kanalisatsiooni kuuma vett ja booraksi vesilahust.

*

Läppunud lehk kaob kastist või kohvrist, kui neid seest nühkida äädikalahuses niisutatud lapiga.

*

Halb lõhn kaob toidukapist, kui sinna panna paberitüki sees jahvatatud kohvi.

*

Kapis ei teki kopituslõhna, kui seda tuulutada ja pühkida seinu vahetevahel äädikase lapiga.

*

Kui sahtlis või kapis on ebameeldiv lõhn, saab sellest lahti, kui panna sinna mõni tükk puusütt. 2—3 päeva pärast on lõhn kadunud.

*

Uutes lamineeritud köögikappides omandavad kööginõud ja toidud peagi lakilõhna. Sellest ebameeldivusest vabanemiseks panna kappi kausiga kuuma piima. Piim võtab lõhna ära.

*

Parim abinõu halbade lõhnade vastu on kaaliumpermanganaat, mida lahustatakse vees, kuni see võtab roosa värvuse.

*

Et külmkapis ei tekiks ebameeldivat lõhna, tuleb teda vähemalt 2 korda kuus (iga sulatamise ajal) pesta seest sooja veega, millele lisada söögisoodat (1 spl. 1 l veele), kuivatada ning tuulutada pool tundi.

*

Külmkappidest või köögikappidest kõrvaldavad lõhnu sinna asetatud söetabletid.

*

Et praeahjust kaoks mõne toidu valmistamise järel tekkinud ebameeldiv lõhn, tuleb praeahju asetada veega täidetud kastrul. Vette lisada apelsini- ja sidrunikoori ning ajada vesi kümneks minutiks keema.

*

Ebameeldiva lõhna eemaldamiseks termosest tuleb seda loputada äädikaveega.

*

Termosesse panna kaks lusikatäit riisi, valada peale sooja vett, sulgeda nõu ja raputada mitu korda. Pärast seda pesta termost kuuma veega. See teeb ta puhtaks ja ebameeldiv lõhn kaob.

*

Kui kastrulil on ebameeldiv lõhn juures, hõõruda teda peenestatud puusöega.

*

Ebameeldivat lõhna saab metallkarbist kõrvaldada, kui seal süüdata mõned tuletikud.

*

Kui vähekasutatavas portselan-

teekannus on läppunud õhk, tuleb kann pesta, kuivatada ja asetada kannu põhja suhkrutükk.

*

Koduste tööde tegemisel kätele jäänud ebameeldivast lõhnast saab ruttu lahti, kui hoida käsi mõni minut nõrgas äädikas. Seejärel pesta käed sooja vee ja seebiga.

*

Et ebameeldivast lõhnast lahti saada, selleks pesta käsi kõigepealt seebi ja sooja veega, siis puistata peopesale pisut sinepipulbrit, kallata tilgake vett peale, segada jahu veega ja hõõruda selle pudruga käsi. Terav sinepilõhn kaotab kätelt igasuguse ebameeldiva lõhna.

Korduvalt ei ole seda moodust soovitav kasutada, kuna see võib ärritada nahka.

*

Pärast küüslaugu või sibula lõikamist, kala puhastamist hõõruge käsi soolaga ja peske. Kätelt kaob ebameeldiv lõhn.

*

Toaõhu värskendamiseks võetakse umbes 1 liiter keeva vett ja lisatakse 2—3 spl. tärpentini. Toaõhk muutub metsalõhnaliseks ja värskeks.

*

Toaõhku värskendavad taldrikule jäetud närtsinud roosi õielehed.

*

Maalrivärvide ebameeldiv lõhn hajub kiiresti, kui toas hoida ämbrit veega või mõnda absorbenti.

*

Suitsetamise lõhna kõrvaldamiseks asetage tuppa ämber külma veega, võimaluse korral lisage kaaliumpermanganaati.

*

Halvad lõhnad valamust ja klosetist eemaldab sinna valatud kaaliumpermanganaadi lahus (tumelilla: vähemalt 5 l keeva vett, millele tuleb lisada 3 spl. ammoniaaki ja 3 spl. söögisoodat).



XIII. KUUMAD JOOGID

KOHV

Portselanist kohvikann on ikka veel kõige parem. Metall ei ole kohvile kuigi sõbralik. Hõbe- ja kroomnõud sobivad paremini. Tavalised plekkfiltrid, traatsõelad jne. on aga täiesti kõlbmatud.

*

Kohviube säilitatakse kõige paremini hästi suletavas klaas-, portselan- või selleks sobivas plekkpurgis.

*

Kohvi hoida kuivas ja jahedas kohas. Soojas ja niiskes kohas kaotab kohv kiiresti oma omadused.

*

Kaua kinnises nõus seisnud kohvioad kaotavad oma aroomi. Kohviube võib värskendada, kui need panna 10 minutiks külma vette ning pärast seda praeahjus kuivatada.

*

Kui kohvioad on kaotanud aroomi, võib neid enne jahvatamist soojendada kuumal plaadil ja lisada jahvatatud kohvile paar tera soola.

*

Kohvi praadida nii palju, kui parajasti vaja on. Erandjuhul võib praetud kohvi säilitada umbes nädal aega.

*

Kohvi tuleb praadida tasasel tulel ja pidevalt segades, kuni oad muutuvad ühtlaselt pruuniks.

*

Enne kohvi jahvatamist eemaldada ubadest lisandid, mis halvendavad kohvi maitset ja võivad lõhkuda kohviveski.

*

Keetke kohvi sellise arvestusega, et selle saaks kohe tassidesse välja valada, vastasel korral muutub kohv mõruks.

*

Praetud kohviube tuleb jahvatada vahetult enne kohvi keetmist, siis on kohv aromaatsem.

*

Jahvatatud kohv on aromaatsem, kui kohvipurki lisada näpuotsatäis soola.

*

Kõige maitsvam kohv saadakse temperatuuril 85—90 °C.

*

Enne kohviubade jahvatamist kuumutada neid natuke praeahjus. Kasu on kahekordne: korteris levib meeldiv lõhn ning keedetud kohv on aromaatsem ja maitsvam.

*

Kohvi keetmiseks kasutada värsket vett. Varem keedetud vett ei ole soovitav kasutada.

*

Enne kohvi valmistamist soojendada kohvikannu kuuma veega. Kohvi maitse kannatab, kui valmistada väike kogus suures nõus. Vesi ei tohi enne kohvile valamist liiga kaua keeda; oodatakse, kuni külm vesi keema hakkab, valatakse siis supilusikatäis külma vett juurde, lastakse veel kord kuumaks ja valatakse tarvilik veehulk kohvile.

*

Kui lisada kohvile enne kannu valamist mõni tera soola, saame aromaatsema kohvi.

*

Lisage valmis kohvile pool teelusikatäit külma keetmata vett, siis sadestub kohvipaks kiiremini põhja.

*

Kohviube tuleb hoida kuivas ja jahedas kohas.

*

Tervisele kahjutu on viljakohv. Võetakse üks osa rukist, kaks osa

nisu ja pool osa sigurit (värvi pärast).

*

Kellele meeldib, võib veel lisada herneid või ube. Tehakse ka jahvatatud odralinnastest, jahust, munast ja koorest taigen. Taignast vormitakse väikesed pallid ja kuivatatakse ahjus pruuniks. Pärast jahvatatakse. Lõpuks võib jahvatatud kohvile lisada juurde veidi kakaod, mis tõstab maitset.

*

Kui soovite, et tee või kohv kiiresti jahtuks, tuleb klaasi asetada kaks metall-lusikat.

*

Kohv on maitsvam tükksuhkruga, kuid veelgi parem ilma suhkruta.

*

Ärge soojendage jahtunud kohvi, sest sellest ei saa head jooki.

*

Neid nõusid, mida kasutatakse kohvi valmistamiseks ja serveerimiseks, ei kasutata muuks otstarbeks ega pesta neid koos teiste nõudega.

*

Kohvi võltsimine selgub, kui hõõruda jahvatatud kohvi märgade sõrmede vahel. Puhas kohv jääb puduruks, võltsitud kohvist kipuvad tulema kuulid.

TEE

Teed, maitseaineid, kohvi, soola, soodat, äädikat tuleb säilitada hermeetiliselt suletavates klaaspurkides.

*

Tee muutub aromaatsemaks, kui karbil on kaas peal ja karpi on asetatud kuivatatud sidruni- või apelsinikoort.

*

Tee keetmiseks tarvitada ainult värsket vett, mis keemahakkamise hetkel kohe valatakse teelehtedele. Arvestatakse üks väike teelusikatäis teed tassi kohta. Kõigepealt täidetakse kann kuuma veega, lastakse siis seista, seejärel valatakse vesi välja ja kuivatatakse seejärel koheselt. Kannu pandud teelehtedele valatakse üks kolmandik vett, kannule pannakse kaas peale ja lastakse tee umbes minut aega "tõmmata". Siis lisatakse ülejäänud vesi. Seejuures asetatakse kann veeauru kohale või kuuma vette.

*

Teevett ei tohi lasta palju keeda. Liiga palju keedetud vesi rikub tee maitse, tee muutub kalgiks ja kaotab oma aroomi.

*

Kui teevett teist korda keema lasta, halveneb tee maitse tunduvalt. Eriti rikub tee maitset see, kui juba keevassse vette lisada värsket vett ning siis keeta.

*

Tee maitse ja aroom kaovad, kui tee keetmise ajal on läheduses erilise lõhnaga toiduaineid, eriti aga toorest liha, kala, õli või rasva.

*

Valmis teed ei tohi enam keeta. Tee muutub sel juhul küll kangemaks, kuid maitse ja aroom peaaegu kaovad.

*

Teekannu pandud suhkrutükk enne teele keeva vee valamist muudab tee aromaatsemaks ja kangemaks.

Piparmündijook

Keeta kange piparmünditee, jahutada hästi maha ja lisada sidrunisiirupit vastavalt soovile.

KAKAO

Et kakao keetmisel tükki ei läheks, tuleb kakaopulbrit algul hõõruda suhkruga, siis vähese koguse külma piimaga. Pärast seda lahjendada segu maitse järgi vajaliku koguse kuuma piima ja veega ning lasta keema.

*

Kakao muutub maitsvamaks, kui enne laualeandmist lisada mõni tilk sidrunimahla.

Sisukord

I. **Köök ja kööginõud** 3
Koduköök 3
Kööginõud 4
Millega tõsta toitu 5

II. **Kööginõude pesemine ja puhastamine** 6
Pliit 6
Põhjakõrbenud nõud 7
Rasvased nõud 7
Rasvased pudelid 8
Emailnõud 8
Klaas ja kristall 8
Pudelid 9
Alumiinium 11
Puunõud ja -esemed 12
Kahvlid-noad 12
Lauahõbe 13
Pannid ja küpsetusplaadid 14
Malm 15
Portselan ja keraamika 15
Metallnõud 16
Katlakivi 16
Kohvikannud 17
Hakklihamasinad 17
Mitmesugust 17
Käte puhastamine 18

III. **Üldsaladused** 19
Mida peab teadma iga perenaine 19
Väikesed saladused toiduainete säilitamisel ja valmistamisel 20
Keldrid 20
Külmikud 20
Nõud 21
Rasv 22
Supid 22
Tarretised 23
Soolased toidud 23
Mitmesugust 23
Putukate tõrje 25
Sipelgad köögis või sahvris 25

IV. **Kala ja kalatooted** 26
Säilitamine 26
Sulatamine 26
Kala värskus 26
Puhastamine 26
Heeringas 27
Kalade kuumtöötlemine 28
Keetmine 28
Praadimine 29
Kalmaar 30
Vähid ja krabid 30
Kalalõhna kõrvaldamine 30

V. **Liha ja lihatooted** 32
Liha säilitamine 32
Kuidas liha pehmeks muutub 33
Liha pesemine 33
Millal lisada sool 33
Töötlemine 34
Kui kaua küpseb liha 34
Keedetud liha 35
Hautatud liha 36
Küpsetatud või praetud liha 36
Liha soojendamine 37
Lambaliha 37
Ulukiliha 37
Kana- ja kodulinnuliha 37
Maks 39
Neerud 39
Ajud ja keel 40
Puljong 40
Hakkliha ja kotletid 41
Šnitsel ja karbonaad 42
Vorst ja sink 43
Toidurasvad 43

VI. **Munad** 44
Säilitamine 44
Kas muna on värske 44
Munade keetmine 45
Munavalge ja munakollase eraldamine 46
Nõud 46
Munavalge 46
Munatoidud 47
Lihavõttemunade värvimine 48

VII. Piim ja piimatooted 49

Piima säilitamine 49
Piima keetmine 49
Piimasupp 50
Piimapulber 50
Hapupiim 50
Hapukoor 51
Või säilitamine 51
Kibe või 51
Sulatatud või 51
Või vahustamine 52
Mitmesugust 52
Kohupiim 52
Juustu säilitamine 53
Kuivanud juust 53

VIII. Köögivili 54

Säilitamine 54
Köögiviljade puhastamine 54
Töötlemine 55
Kartulite säilitamine 57
Kartulite keetmine 58
Siniseplekilised kartulid 58
Kartulite maitse paraneb 59
Koorega keedetud kartul 59
Kartulipuder 59
Kartulisupp 59
Kartulite praadimine 59
Kapsas 60
Kapsalõhn ei levi 61
Lillkapsas 61
Hapukapsas 61
Sibul ja küüslauk 62
Sibula- või küüslaugu lõhn kaob 63
Porgand ja peet 63
Keetmine 64
Peet taastab oma värvuse 64
Borš 64
Kaalikas ja naeris 64
Kurgid 65
Tomat ja kaunpipar 65
Kõrvits 66
Oad ja herned 66
Lehtköögivili 67
Rõigas 69
Toorsalatid 69

IX. Seened 71

Säilitamine 71
Töötlemine 71
Marineerimine 71
Seente kuivatamine 72
Soolamine 72

X. Puuvili ja hoidised 73

Marjade ja puuviljade kuivatamine 73
Õunad. Säilitamine 73
Sidrunid, apelsinid, greibid 74
Mitmesugust 75
Kissellid 75
Kompotid 76
Keedised 76
Marmelaaad 77

XI. Jahutooted ja tangained 78

Leib, sai 78
Makaronitooted 78
Tangained 78
Riis 79
Pudrud 79
Pelmeenid 80
Kastmed 80
Küpsetised 81
Kergitusained 84
Pirukad 85
Pannkoogid 86
Tordid 86

XII. Mitmesugust 88

Sool 88
Pärm 88
Sinep 89
Toiduõli 89
Pähklid 89
Äädikas 89
Suhkur ja mesi 90
Kuidas kodusel teel kontrollida mee puhtust 90
Kuidas vabaneda lõhnadest 91

XIII. Kuumad joogid 93

Kohv 93
Tee 94
Piparmündijook 94
Kakao 94

TTK "Mirabel"
Kogus E. Simson. Valis R. Sink.
Kunstnik H. Kõiva.
TR. 1. 582. 1991